sernik dietetyczny

AMA1987

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	1 kg
jaja	12
słodzik	10 łyżek
kaszka kukurydziana	8 łyżek
laska wanili	1
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jogurt naturalny	2 duże opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ser,5 żółtek, jogurt naturalny, 8 łyżek kaszki kukurydzianych 8 łyżek słodzika i laskę wanilii wymieszać w misce....ubić 12 białek z 2 łyżkami sypkiego słodzika i dodać do masy.....wylać na dużą blachę wyłożoną papierem.....piec 50 minut w temp 170 stopni