





## Bananowy jogurtowiec

 stopaa

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

jogurt grecki - 550 g  
cukier brązowy - 70 g  
jajka - 3 szt.

banan - 1 + 1/2 szt.  
skrobia ziemniaczana - 3 łyżka

### Dodatkowe info:

Mój sernik, dość mocno opadł. Prawdopodobnie zbyt intensywnie mieszałam ciasto, w którym powstało dużo pęcherzyków powietrza. Dlatego radzę mieszać jak najkrócej. Polecam użyć także mocno dojrzałych bananów, można śmiało zmniejszyć wtedy ilość cukru :)

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Banany zblendować. Żółtka oddzielić od białek. Połączyć banany, żółtka, cukier, skrobię i jogurt (nie należy długo mieszać, gdyż ciasto po wyjęciu opadnie, mieszamy tylko do połączenia składników).

**KROK 2:** Białka ubić na sztywną pianę i wmieszać do wcześniej przygotowanej masy (delikatnie, najlepiej szpatułką)

**KROK 3:** Piec ok 1 godziny w piekarniku nagrzanym do 170 stopni. Pierwsze pół godziny piekłam na programie góra-dół, następne 20 minut tylko dół, a ostatnie 10 min na termoobiegu. Gdy ciasto będzie upieczone pozostawić do wystygnięcia przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.