Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **15 perc**

Elkészítés: **60 perc**

Kohári Éva

GLUTÉN- ÉS LAKTÓZMENTES, JOGHURTOS KEVERT SÜTEMÉNY

Sokszor a legegyszerűbb, a legjobb. Na ez pont egy ilyen sütemény alap, aminek az egyszerűségében rejlik a legnagyobb sikere. Az én lányom nagyon szereti, ha ezt csomagolom az uzsonnás dobozba. A kérése ilyenkor: legyen egy lekváros, egy nutellás. Mivel maga a sütemény nem túl édes, ezért a savanykás lekvár és az édes nutella is tökéletes kiegészítője, de önmagában is szuper jó egy bögre kávé vagy kakaó mellé. Megbolondíthatjuk némi aszalt, vagy friss gyümölccsel, csoki darabkákkal is. Süthetjük egyben, egy kb. 10x30 cm-es püspökkenyér (vagy kenyérsütő) formában, de akár muffin alapnak is kiváló. Természetesen ha muffint készítünk belőle, rövidebb ideig kell sütni.

HOZZÁVALÓK

300 g Auchan laktózmentes joghurt
3 db „M-es” méretű tojás
100 g Auchan laktózmentes vaj
1 joghurtos bögrényi cukor
1 joghurtos bögrényi Civita kukoricaliszt
2 joghurtos bögrényi Schär B mix liszt
2 csomag Auchan vaníliás cukor
12 g sütőpor
1 db citrom reszelt héja
1 teáskanál Vaj, a forma kikenéséhez
1 evőkanál Kokuricaliszt, a forma kikenéséhez

ALLERGÉNEK

1. A cukrot, a vaníliás cukrot keverjük habosra a puha vajjal.
2. A joghurtot a tojásokkal keverjük lazán össze és adjuk a habos vajhoz.
3. A liszteket a sütőporral együtt öntsük a masszához és keverjük csomómentes, egynemű tésztává.
4. Egy kenyérsütő formát kenjük ki vékonyan vajjal és szórjuk meg kukoricaliszttel, majd öntsük bele a tésztát és simítsuk el a tetejét.
5. 170 fokra előmelegített sütőben 50 perc alatt süssük készre.
6. Várjuk meg, míg langyosra hűl a sütemény, utána borítsuk ki a tepsiből.

Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan