

Γιαουρτόπιτα



Η γιαουρτόπιτα είναι μια γλυκιά αμαρτία που είμαι σίγουρος πως θέλεις να δοκιμάσεις. Το γιαούρτι πρωτοστατεί σε αυτή τη συνταγή και η απογειώνει τη συνταγή. Θα μπορούσαμε να πούμε πως είναι μια πολύ ιδιαίτερη συνταγή που αν δεν έχεις κάνει θα πρέπει άμεσα να αναθεωρήσεις. Πάμε να δούμε όμως τα υλικά της.

Για την γιαουρτόπιτα θα χρειαστείς τα παρακάτω υλικά:

400γρ αλεύρι για κάθε χρήση
250ml καλαμποκέλαιο ή ηλιέλαιο
290- 300γρ αγελαδινό γιαούρτι
2 μπέικιν 40γρ
300γρ ζάχαρη
2 βανίλιες
4 αυγά

**Εκτέλεση:**

Ρίχνεις σε ένα μπολ το καλαμποκέλαιο ή το ηλιέλαιο με τη ζάχαρη και ανακατεύεις με το σύρμα.

Προσθέτεις τα αυγά και το γιαούρτι συνεχίζοντας το ανακάτεμα.

Τέλος προσθέτεις το αλεύρι MANNA, τις βανίλιες και το μπέικιν και τα ανακατεύεις μέχρι να ομογενοποιηθούν. Ψήνεις τη γιαουρτόπιτα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς Κελσίου για 40-45 λεπτά.

Μην ξεχάσεις να βουτυρώσεις αλλά και να αλευρώσεις το ταψί πριν ρίξεις το μείγμα.

Σερβίρεις με γλυκό κουταλιού, με παγωτό ή ακόμη και σκέτη.

Δες και το βίντεο:

Καλή επιτυχία!

