

עוגת גבינה – הכל בקערה אחת ולתנור

מצרכים:

- 500 גרם גבינה לבנה 5% שומן
 - 4 ביצים בינוניות או 3 גדולות
 - 2 יוגורט במתיקות מעודנת מופחת קלוריות
 - אם אין אפשר לשים 2 יוגורט ביו 0% שומן בתוספת כף תמצית וניל
 - 3 כפות קורנפלור
 - חצי שקית אינסטנט פודינג וניל
 - 1/2 עד 3/4 כוס סוכר + שקית סוכר וניל
- לשדרוג ניתן להוסיף חצי לימון טרי סחוט

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל 170 עד 180 מעלות
מערבבים בקערה גדולה את הגבינה הלבנה עם היוגורט והביצים עד לקבלת תערובת אחידה
מוסיפים את הקורנפלור ומערבבים שוב עד שאין גושים
מוסיפים את האינסטנט פודינג וניל, את הסוכר והסוכר וניל ומערבבים היטב
למי שהחליט לשדרג זה הזמן להוסיף לתערובת את הלימון הסחוט
משמנים במעט שמן קנולה תבנית מלבנית או עגולה ויוצקים את התערובת לתוכה
אופים בין 40 דקות עד 50 דקות או עד שהעוגה מזהיבה מעט מלמעלה
לא לפתוח את התנור בשום שלב כדי שהעוגה לא תצנח
בסיום מכבים את התנור ומשאירים את העוגה עוד חצי שעה מבלי לפתוח אותו
לשים לב!! התנור נשאר חם ולכן גם בזמן הזה האפייה ממשיכה
לכן יש לכבות את התנור ממש איך שהעוגה מתחילה להזהיב כדי שהיא לא תישרף.

מגישים חם / קר לצד תה ירוק – פינוק מושלם לחג השבועות

חג שמח !!!