

Χώρα: ΡΟΥΜΑΝΙΑ

ΚΕΚΕΪΚ με γιαούρτι

**Υλικά:**

1 Γιαούρτι  
1/2 g ζαχάρι  
1 πακέτο ζάχαρη, βανίλιας  
300g γάλα αχνύρι  
1/2 κουτάλια χυμό

1 Κουτάλια κρέμα παουίντερ  
1 αλάτι σε σκόνη  
1 πακέτο βανίλια

**Εκτέλεση:**

Παίρνουμε ένα ρηχ τοποθετούμε πρώτα τη ζάχαρη  
μετά το γιαούρτι μετά το ανακατεύουμε για  
20 δευτερόλεπτα μετά τοποθετούμε τη σκόνη  
μασία ή τη ζαχαρούχα βανίλια μετά ανακατεύ-  
ουμε ξανά για 20 δευτερόλεπτα αφού τοποθετή-  
σουμε τα αυγά και τα ανακατεύουμε κατό-  
πιν τοποθετούμε το αχνύρι. Ανακατεύοντας το  
προσθέτουμε το αλάτι σκόνης το ανακατεύουμε  
μετά το κρέμα παουίντερ μετά το χυμό  
ανακατεύουμε τώρα το τοποθετούμε στον ταψί  
και μετά στο φούρνο στους 180 βαθμούς για  
20-30 λεπτά μετά από πάνω βάζουμε ζάχαρη.  
Καλή όρεξη

Εύκολη/Μέτρια/Δύσκολη Με

Χρόνος εκτέλεσης: \_\_\_\_\_ λεπτά