

Paine fara drojdie, cu iaurt



Paine fara drojdie, cu iaurt!!

Dragilor, nu stiu voi cat de tare v-ati dezmeticit din vartejul de arome pe care l-a iscat marea sarbatoare a Pastelui, dar eu una, momentan, nu mai vreau sa vad in fata ochilor carne, oua fierte si mai ales dulciuri ☹

Asa ca astazi, iata, va voi servi cu o felie de paine cu iaurt. Satioasa si gustoasa!!!

...e drept, acompaniata de o **salata de oua** (dar ce era sa fac cu ouale ramase?! ☹)

Ingrediente:

- 250 g iaurt (sa nu fie apos)
- un ou mare
- 1/2 lingurita zahar
- 280 g faina
- un pachet praf de copt (10 g)

- o lingurita sare

Mod de preparare:

Se amesteca intr-un castron iaurtul, oul intreg, zaharul, sarea si faina amestecata cu praful de copt.

Se rastoarna aluatul, care este extrem de lipicios, intr-o forma tapetata cu hartie de copt. Forma mea a avut diametrul de 20 cm dar va sfatuiesc sa folositi una putin mai mare.

Se niveleaza aluatul cu o spatula si se presara cu mac (sau se lasa simpla); se introduce in cuptorul incalzit in prealabil la 200 grade C (foc mare) pentru cca. 18-20 minute.

Daca painea suna a gol atunci cand o bateti pe spate, e semn ca e gata ☐

Se lasa la racit si se savureaza. Se feliaza cu un cutit zimtat!



E foarte gustoasa si simpla!!!



Noi am mancat-o, cu iaurt ☐ , si cu salata de oua pe care am mentionat-o mai sus si pe care am sa v-o arat numaidecat.



Aici

e

reteta

salatei: <http://www.laurasava.ro/2011/04/29/salata-de-oua-in-straturii/>

Reteta preluata de la **Pokhas**