

## Pychotka

data aktualizacji: 2020.04.11 autor: Redakcja



### **Składniki:**

- 6 białek
- 6 żółtek
- 6 łyżek mąki ryżowej bezglutenowej
- 2 łyżeczki cynamonu bezglutenowego
- 2 łyżeczki pdp BG
- 2 łyżki ulubionych powideł
- owoce takie jakimi dysponujemy, np. borówki amerykańskie, truskawki
- jogurt naturalny gęsty około 5 łyżek
- kakao BG

### **Przygotowanie:**

Białka ubić na sztywno z odrobiną soli. Dodać pozostałe składniki i delikatnie wymieszać. Masę przelać na formę od tarty, którą wcześniej natłuścić i posypać mąką ryżową. Wstawić do rozgrzanego piekarnika na 25 minut na 180°C.

Po wystygnięciu, przeciąć nacią ciasto na pół. Dolną warstwę posmarować powidłami i na nich na całej powierzchni ułożyć owoce. Nakryć górną częścią. Na wierzch nałożyć jogurt naturalny, łyżką rozsmarować go po całej powierzchni, posypać kakao BG i przystroić borówkami i truskawkami.

**Poleca:** [Agnieszka Dmitruk](#)

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35150-pychotka>