

Творожная запеканка

Нужно:

- Творог 9% - 500 г.
- Яйца - 2 шт.
- Крупа манная - 2 столовые ложки
- Сахар - 2 столовые ложки
- Сливочное масло - 15 г.
- Соль

Инвентарь:

- Миксер
- Блендер
- Форма 20 см

Получается: 4 порции.

Приготовление:

1. Яйца взбиваем с сахаром, до растворения сахара и крутой пены.
2. Творог измельчаем блендером.
3. Соединяем творог и яйца, с помощью миксера.
4. Затем постепенно добавляем манную крупу, солим.
5. Ставим в разогретую до 180 градусов духовку.
6. Выпекаем примерно 40 минут. Запеканка должна зарумяниться.

Приятного аппетита! :)