ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог (18%) - 700 г
Крупа манная - 50 г
Молоко сгущенное - 200 г
Куриные яйца - 3 шт.
Сахар - 50 г
Сметана - 25 г
Сливочное масло - 10 г
Соль - по вкусу

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Наверняка, все помнят нежную творожную запеканку с хрустящей корочкой щедро политую сгущенным молоком, которую давали в детском саду... Но довольно ностальгии, сегодня я расскажу вам о том, как приготовить творожную запеканку со сгущенкой.

Для приготовления ароматной запеканки нам понадобится творог, сгущенка, куриные яйца, манка, сахар, сметана и сливочное масло.

Отделяем белки от желтков. К желткам добавляем половину сахара.

Белки взбиваем миксером со щепоткой соли. Когда белки взобьются в пенку, добавляем остальной сахар и взбиваем до пиков.

К творогу добавляем смесь из желтков, сгущенку и манную крупу.

Все взбиваем при помощи ручного блендера.

Добавляем к творогу взбитые белки.

Аккуратно перемешиваем белки с творогом снизу вверх. Тесто для запеканки готово.

Обильно смазываем форму для запекания сливочным маслом и посыпаем манной крупой.

Выкладываем тесто в форму, разравниваем верх нашей будущей запеканки.

Ставим творожную запеканку со сгущенкой в разогретую духовку на 50 минут при 180 градусах.

Творожная запеканка со сгущенкой готова!

Приятного аппетита!!

IAMCOOK.RU
рецепты с фото

IAMCOOK.RU
рецепты с фото

IAMCOOK.RU
рецепты с фото