

Ингредиенты для творожной запеканки

творог - 1 кг;
яйца куриные - 4 шт;
манка - 200 г;
сахар-песок - 200 г;

молоко - 100 мл;
масло сливочное - 100 г
(или половина пачки).

Технология приготовления:

Творог протираем через сито. Перекладываем в миску.

Растираем яйца с сахаром и творогом.

Затем накладываем размягченное масло и всю творожную смесь взбиваем.

Наливаем молоко, высыпаем манку, еще раз взбиваем и оставляем всю получившуюся массу на 40-50 минут, для набухания манной крупы.

Смазываем форму для выпекания маслом, посыпаем крупой. Выкладываем тесто для запеканки.

Ставим запеканку в нагретую до 200°C духовку и выпекаем до золотистой корочки (готовность, как всегда, проверяем деревянной палочкой).