

Творожная запеканка

🕒 60 минут

Вам понадобится

Творог 9%	500 г
Яйцо куриное	150 г / 3 шт
Крупа манная	40 г
Изюм	50 г
Масло сливочное	10 г
Соль	по вкусу
Сахар	50 г

Инвентарь

Фольгированная форма — 31 x 21 x 5 см

Приготовление

1 Изюм замочить в теплой воде и откинуть на сите, дать стечь воде. Белки отделить от желтков. В белки добавить соль и взбить до стойкой пены. Изюм, творог, желтки, сахар и манную крупу смешать в отдельной емкости до однородной массы. В творожную массу добавить взбитые белки и аккуратно перемешать лопаткой.

2 Форму смазать сливочным маслом, выложить тесто. Накрыть форму листом фольги, подвернуть края.

3

Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 160°. Установить температуру нижнего нагревателя на 160°. Время приготовления 35-40 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Поставить форму запеканки. Закрыть крышку. Нажать «Старт».

Творожная запеканка