

Творожная запеканка как в детском саду



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).

Рецепт творожной запеканки как в детском саду:

1. Творог протираем через сито (если используем мягкий творожок в «кишке» или сырковую массу, то перетирать не следует). Перекладываем в миску.
2. Растираем яйца с сахаром и творогом.
3. Затем накладываем размягченное масло и всю творожную смесь взбиваем.
4. Наливаем молоко, высыпая манку, еще раз взбиваем и оставляем всю получившуюся массу на 40-50 минут, для набухания манной крупы.
5. Смазываем форму для выпекания маслом, посыпаем крупой. Выкладываем тесто для запеканки.
6. Ставим запеканку в нагретую до 200°C духовку и выпекаем до золотистой корочки (готовность, как всегда, проверяем деревянной палочкой).

Готовая запеканка напоминает творожный пудинг и получается точно такая же, как нам давали в детсаду. К столу запеканку можно подать со сгущенкой, фруктовым сиропом или вареньем.

По желанию можно в тесто добавить ваниль, изюм, фрукты или любые сухофрукты (но это уже будет не классическая запеканка).