



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » К завтраку » Творожная запеканка

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Творожная запеканка

3 августа 2012 05:38 · <https://open-cook.ru/recipes/tvorozhnaya-zapekanka>



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Всю неделю я хотела сделать это, пришлось назвать запеканкой, но больше похоже на суфле. Делала по рецепту, придуманному в полудреме, поэтому так трудно классифицировать. Имеет нежный вкус и воздушную консистенцию.

Т.к. делала быстро на завтрак, то имеются не все фотографии.

Из моих продуктов получилось 3 порции, две формочки по 150 мл и одна плоская.

Понадобилось:

- 200 гр творога
- 2 ст.л. сметаны

- 3 ст.л. сахара
- 1 яйцо
- 3 ст.л. муки
- 1 персик
- сливочное масло для смазывания формочек

Растираем творог со сметаной и сахаром:



Взбиваем в миске творожную массу с яйцом и мукой:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Персик нарезаем мелкими кубиками:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Смешиваем творожную массу с персиком. Смазываем формы маслом и выкладываем массу в них. Я просто поставила формочки на решетку в духовку, разогретую до 190 градусов. К сожалению, я не успела сфотографировать этот момент. На приготовление в духовке ушло 30 минут.

Получилось вот так:



При подаче я посыпала формочки сахарной пудрой:



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Очень вкусный завтрак:



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!

Комментарии: 1



Настя # 17:41 17.03.2016

Спасибо большое! Очень вкусно получилось))