

Для приготовления
запеканки нам
понадобятся
следующие
ингредиенты:

творог, сахар, манная крупа, меланж,
ванильный сахар, соль.



Творог отправляем в
протирачную машину.



Добавляем к
перетёртому творогу
меланж (смесь яичных
желтков и белков)



Добавляем сахар,
манную крупу,
ванильный сахар, соль.



Перемешиваем
получившуюся смесь.



Смазываем противень
сливочным маслом



Выкладываем получившуюся смесь в противень, разравниваем, сверху смазываем сметаной.





Ставим запеканку в духовой
шкаф на 25 минут.
Температура выпекания -
180 градусов.

Запеканка готова!



Поливаем готовую
запеканку растопленным
сливочным маслом.



Подаем с джемом или
сгущенным молоком

