

Красиво! Вкусно! Полезно!



ученик 1 Б класса
МБОУ «СОШ №64»
г.Чебоксары

Конкурсант: Морозов Виталий
Блюдо: «Творожная запеканка»

Красиво! Вкусно! Полезно!



Красиво! Вкусно! Полезно!



Ингредиенты:

1. Творог (500 грамм);
2. Изюм (горсть);
3. Манка (3 столовые ложки);
4. Сахар (4 столовые ложки);
5. Яйца (3 штуки);
6. Сметана (200 грамм);
7. Клубника (150 грамм).

1 этап

Промываем под проточной водой яйца и изюм. Изюм замачиваем в горячей кипячённой воде на 5 минут. Манку заправляем сметаной. На 3 столовые ложки манки кладём 4 столовые ложки сметаны. Тщательно перемешиваем.



2 этап

Отделить в яйцах белок от желтка. Желтки добавляем в творог (в творог добавить ещё 1 столовую ложку сахара), а белок отдельно смешиваем с 3 столовыми ложками сахара до состояния бёзе.



3 этап

Воду с изюма сливаем через сито.

Смешиваем творог, желтки, манку со сметаной. Можно воспользоваться толкучкой, чтобы не осталось комочков. Затем добавляем безе, перемешиваем, а в конце изюм.



4 этап

Смазываем сковородку растительным маслом. Всё содержимое перемещаем на сковородку. Сверху смазываем сметаной (для образования румяной корочки). Затем ставим в духовку на 40 минут, $t=180-200$ градусов.



5 этап

Достаём из духовки, смазываем ещё раз сметаной. А сверху украшаем чем душе угодно - ягодами, шоколадной или ореховой крошкой, либо фруктами.



Красиво! Вкусно! Полезно!

Приятного аппетита!





**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!**

**Готовьте с
удовольствием!**

