

Проект Гусевой Марии 3 «Б» класс

# ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

## Ингредиенты:

Творог 9% - 250 гр

Яйцо – 1шт.

Крупа манная – 1,5 ст.ложки

Сахар – 2 ст.ложки

Масло сливочное – 2 ст.  
ложки

Сметана – 2 ст.ложки



Смешать  
творог, яйцо,  
манную  
крупку и  
сахар.

Дать  
постоять 5  
минут.



Форму для  
выпечки  
смазать  
сливочным  
маслом.



Выложить  
запеканку в  
форму.



Сверху запеканку смазать сметаной и растопленным сливочным маслом



Поставить  
форму с  
запеканкой в  
микроволновую  
печь на 12 минут.



Достаем  
запеканку из  
печки.  
Выкладываем на  
тарелку и  
посыпаем  
сахарной пудрой.



Вкусный и полезный завтрак готов!  
Приятного аппетита!