

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!