Творожная запеканка с хурмой

Добавил(а) Оля
24.10.12 16:35 - Последнее обновление 25.10.12 05:26

Продукты для рецепта

- Творог – 800 гр.
- Яйцо -3 шт., сметана - 3 ст.л.
- Манная крупа - 100 гр.,ванилин - 1 гр.
- Хурма - 2 шт., соль - 1/4 ч.л., сахар - 150 гр.

- Сливочное масло - 1 ч.л.

Соединяем творог, яйца, соль, сахар, ванилин.

Хорошо перемешиваем.

Добавляем сметану и манку.

Перемешиваем.

Нарезаем хурму кубиками, добавляем в творожную массу. Перемешиваем.

Форму застилаем фольгой. Фольгу смазываем сливочным маслом. Выкладываем творожную мас

Выпекаем в разогретой, до 200 градусов, духовке 30-35 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}