

## Творожная запеканка с яблоками и мёдом

Добавил(а) Оля

01.11.16 14:20 - Последнее обновление 02.11.16 17:14

---

Творожная запеканка с яблоками и мёдом. Замечательный рецепт для вечернего чаепития. Ароматный и вкусный десерт.



Продукты для рецепта

## Творожная запеканка с яблоками и мёдом

Добавил(а) Оля

01.11.16 14:20 - Последнее обновление 02.11.16 17:14

---

- Творог 5% - 600 гр., сахар - 200 гр, яйцо - 2 шт.
- Манная крупа - 150 гр., сливочное масло - 50 гр.
- Ванилин - 2 гр., соль - 0,5 ч.л.
- Яблоки, мёд, корица по желанию



Творог, яйца, сахара 150 гр, соль, ванилин соединяем.

Хорошо перемешиваем вилкой до однородной массы.



## Творожная запеканка с яблоками и мёдом

Добавил(а) Оля

01.11.16 14:20 - Последнее обновление 02.11.16 17:14

---

Добавляем манную крупу.

Хорошо перемешиваем.



Форму для запекания застилаем фольгой. Обильно смазываем сливочным маслом, можно присыпать сахаром.

Выкладываем тесто в форму, разравниваем.

Выпекаем в разогретой до 190 градусов духовке 45-50 минут.

## Творожная запеканка с яблоками и мёдом

Добавил(а) Оля

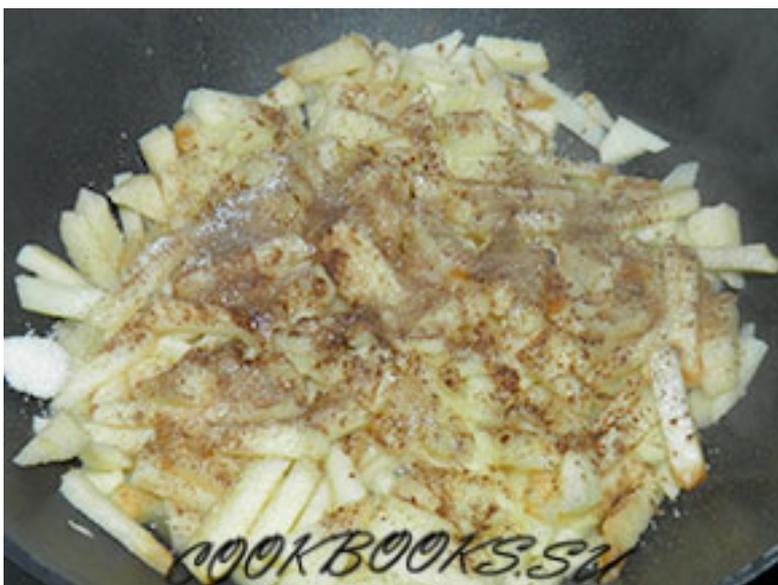
01.11.16 14:20 - Последнее обновление 02.11.16 17:14

---



Яблоки нарезаем кусочками.

В сковороде растапливаем 1 ст.л. сливочного масла, выкладываем яблоки.



Добавляем 50 гр. сахара, корицу по желанию.

Готовим яблоки на среднем огне периодически помешивая 10-15 минут.

Снимаем с огня, добавляем 3-4 ст.л. мёда, хорошо перемешиваем.

## Творожная запеканка с яблоками и мёдом

Добавил(а) Оля

01.11.16 14:20 - Последнее обновление 02.11.16 17:14

---



Готовую запеканку немного остужаем, выкладываем на блюдо.

Сверху на запеканку выкладываем яблоки и поливаем оставшимся медовым сиропом.

**Приятного аппетита!!!**