

**Творожная запеканка с тыквой от 3В
класса школы № 57 города Рязани
Классный руководитель Рынкевич Татьяна Андреевна**



Ингредиенты:

Тыква – 400 гр.

Творог – 300 гр.

Масло сливочное – 30 гр.

Яйца куриные – 2 шт.

Сахар – 3 ст. ложки

Сметана – 2 ст. ложки

Крупа манная – 2 ст. ложки

Сода $\frac{1}{4}$ ч. Ложки

Соль - щепотка



Процесс приготовления

1. Очистить тыкву от кожуры. Кусочки тыквы натереть на средней терке.
2. Белки отделить от желтков, добавить соль.
3. В глубоком блюде размять творог со сливочным маслом.
4. Добавить 2 желтка, сахар, сметану и манную крупу.



5. Всё перемешиваем, добавляем тыкву.
6. Взбиваем белки с солью до пышной пены.
7. В творожно - тыквенную массу добавляем взбитые белки и аккуратно перемешиваем лопаткой.
8. Разогреваем духовку до 180-200 градусов и ставим в нее нашу форму на 30-40 минут.



Приятного аппетита!!!



Наша запеканка вкусная и очень полезная. В ней содержатся витамины, которые необходимы нам для отличной учебы!!! **Мы ЗА правильное питание!!!**

