Плавленый сыр

На 100 грамм:
Калорийность: **79,29 ккал.**
Белки: **14,59 г.**
Жиры: **1,6 г.**
Углеводы: **1,5 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/plavlenyj-syr/

Ингредиенты:
- творог обезжиренный - 600 г (сухой)
- молоко 1% - 2-4 ст. л
- яйца - 2 шт
- соль - 0,5 ч. л
- зелень - по вкусу
- специи - по вкусу
- сода - 2/3 ч. л

Приготовление:
Из данного количества ингредиентов получается ~700 г сыра. Т.к. в последствии мы будем сыр плавить, сразу возьмите металлическую миску и делайте все в ней для вашего удобства.Для начала нужно смешать творог с содой и оставить на 1 час при комнатной температуре. Вы увидите как он начнет становится как бы полупрозрачным. По истечению часа (не держите дольше!). В творог добавить яйца, молоко, соль и специи. Необходимо эту массу хорошо смешать, лучше всего это сделать руками. Теперь нам необходимо вооружиться блендером и взбить нашу массу до однородности, чтобы не осталось никаких крупинок. Если масса слишком густая добавьте еще пару столовых ложек молока. Ставим на водяную баню. Лучше устроить паровую баню так, чтобы посуда с творожной массой не касалась воды, а подогревалась паром. Плавим, постоянно мешая до получения однородной консистенции на небольшом огне. Творог должен полностью расплавиться (чем больше будем плавить, тем гуще сыр получится после остывания). Выкладываем в формочку, остужаем. Как всегда это только основа добавляйте любые специи и приправы по вкусу!