# Творожная запеканка «объедение»

На 100 грамм:
Калорийность: **150.92 ккал.**
Белки: **9.81 г.**
Жиры: **1.66 г.**
Углеводы: **25.1 г.**

*Страница рецепта:* https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnaya-zapekanka-obedenie/

**Ингредиенты:**
- 1 кг творога 12%
- 400 г изюма крупного
- 3 яйца
- полстакана манки
- полстакана молока
- полстакана сахара
- 2 ст.л. сметаны (с горкой)
- ванилин
- 1 пачка разрыхлителя

**Приготовление:**
Творог протереть сквозь сито.
Изюм замочить в теплой воде, а затем обсушить на полотенце.
Взбить яйца, добавить манку, размоченную в молоке, сахар, разрыхлитель, ванилин. Перемешать.
Противень хорошо смазать сливочным маслом, выложить изюм, а потом - творожную массу.
Запекать в духовке, пока схватится верх.
Вынуть противень из духовки и смазать верх запеканки сметаной.
Снова поместить в духовку и запекать до золотистой корочки.