

Творожная запеканка с изюмом и облепиховым джемом



На 100 грамм:
Калорийность: **190,22 ккал.**
Белки: **13,26 г.**
Жиры: **7,02 г.**
Углеводы: **18,89 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnaya-zapekanka-s-izyumom-i-oblepихovym-dzhemom/>

Ингредиенты:

- творог 500 г
- яйцо 2
- манная крупа 80 г
- изюм 100-150 г
- ванилин 1 пакетик
- соль щепотка
- сода 1/4 ч л
- кому надо подсластите

Приготовление:

Творог + манка + желтки + изюм смешать, дать постоять мин 30 (у меня в этот раз стояло меньше-очень уж кушать хотелось) Добавить взбитые с солью белки, ванилин, соду. Получившуюся массу выложить в форму для запекания и в духовку на мин 30-45 до красивого золотистого цвета.
Сахар я не добавляю обычно, поэтому мне сладко, а еще с облепиховым джемом-вкуснятина! Было сладко и тем, кто любит послаще!
Приятного наслаждения!