

Творожная запеканка с клубникой



На 100 грамм:
Калорийность: **87,03 ккал.**
Белки: **8,29 г.**
Жиры: **1,02 г.**
Углеводы: **10,9 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnaya-zapekanka-s-klubnikoj/>

Ингредиенты:

- творог обезжиренный - 300 г
- яйцо куриное 1 шт
- клубника - 370 г
- крупа манная - 70 г
- пищевая сода - 2 г
- подсластитель - по вкусу

Приготовление:

На дно формы для запекания стелим пергамент, чтобы запеканка не пристала. Обезжиренный творог смешиваем с ягодами (можно свежие или замороженные: вишня, клубника, малина), яйцом, содой и двумя столовыми ложками манки. Выкладываем все в форму, сверху немного посыпаем остатками манки и ставим в духовку на 20-30 минут.