

Творожник на скорую руку



На 100 грамм:
Калорийность: **135 ккал.**
Белки: **10,34 г.**
Жиры: **4,51 г.**
Углеводы: **13,11 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnik-na-skoruyu-ruku/>

Но не всегда хочется сырого творога. В таком случае то, что вам нужно-это рецепт супер-быстрого творожника. Три взмаха руками, духовка и вуаля. Дети счастливы, вы тоже.

Ингредиенты:

- творог - 500 гр
- яйца - 3 шт
- сметана - 250 гр
- апельсин (цедра) - 1 шт
- крахмал (у меня кукурузный) - 2 ст.л
- сахар - 4 ст.л
- ванильный экстракт - 1 ч.л.ф

Но не всегда хочется сырого творога. В таком случае то, что вам нужно-это рецепт супер-быстрого творожника. Три взмаха руками, духовка и вуаля. Дети счастливы, вы тоже.

Ингредиенты:

- творог - 500 гр
- яйца - 3 шт
- сметана - 250 гр
- апельсин (цедра) - 1 шт
- крахмал (у меня кукурузный) - 2 ст.л
- сахар - 4 ст.л
- ванильный экстракт - 1 ч.л.ф

Приготовление:

Смешиваем творог со сметаной и яйцами. Добавляем цедру апельсина, натертую на самой

мелкой терке. Трем только оранжевую кожицу! Белая горчит.
Я пробиваю все это дело блендером для однородности, чтобы не было крупинок. Тогда творожник будет походить на чизкейк. Это не обязательно. Добавляем ванильный экстракт, крахмал и сахар. Перемешиваем.
Переливаем в форму для запекания, смазанную чуть маслом.
Отправляем в разогретую до 180 духовку на 50 минут.
Перед подачей полностью остужаем.

Приготовление:

Смешиваем творог со сметаной и яйцами. Добавляем цедру апельсина, натертую на самой мелкой терке. Трем только оранжевую кожицу! Белая горчит.
Я пробиваю все это дело блендером для однородности, чтобы не было крупинок. Тогда творожник будет походить на чизкейк. Это не обязательно. Добавляем ванильный экстракт, крахмал и сахар. Перемешиваем.
Переливаем в форму для запекания, смазанную чуть маслом.
Отправляем в разогретую до 180 духовку на 50 минут.
Перед подачей полностью остужаем.