

# 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 супербыстрого 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

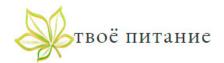
Но не всегда хочется сырого творога. В таком случае то,что вам нужно-это рецепт супербыстрого творожника. Три взмаха руками, духовка и вуаля. Дети счастливы, вы тоже.

# 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.