

Творожный пудинг



На 100 грамм:
Калорийность: **140.65 ккал.**
Белки: **9.09 г.**
Жиры: **2.66 г.**
Углеводы: **19.89 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnyj-puding/>

Ингредиенты:

- 500 г творога
 - 150 г манной крупы (6-7 ст.л. с горкой)
 - 350 мл. молока
 - 4 яйца
 - 150 г сахара
 - ванилин
- по желанию:*
- цедра 1 лимона
 - 50 г изюма

Приготовление:

В холодное молоко насыпала манку, размешала.
Сварила до густоты (минут 5 или меньше).
Остудила (после остывания масса сильно загустела, так и должно быть).
Желтки взбила со 100 г сахара и вылила в творог, добавила ванилин.
Взбила миксером.
Добавила остывшую манную массу и снова взбила миксером.
Отдельно взбила белки с оставшимися 50 г сахара и добавила в тесто.
Перемешала.
Выложила в смазанную раст. маслом форму.
Выпекала в разогретой до 180 С духовке до зарумянивания.
Как пудинг остынет можно кушать. Очень вкусно со сметаной.