

Вкуснейшая творожная запеканка



На 100 грамм:
Калорийность: **100.02 ккал.**
Белки: **15.21 г.**
Жиры: **3.63 г.**
Углеводы: **1.27 г.**

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

Ингредиенты:

- 5 яиц
- 600 гр. обезжиренного зернёного творога 0%
- корица
- сахарозаменитель по вкусу

Приготовление:

Разогреть духовку до 160 С. Пока она разогревается, взбиваем яйца. Добавляем творог и сахзам. Тщательно перемешиваем (внимание: не взбиваем, не используем блендер, иначе потеряем текстуру зерненного творога). Выливаем тесто в форму для выпечки и ставим в духовку на 45 минут. Периодически проверяем, чтобы не подгорела верхушка. Если необходимо, накрываем верхушку фольгой. Вынимаем из духовки, даем запеканке остыть. Перед подачей можно смазать натуральным йогуртом