Запеканка из творога

На 100 грамм:
Калорийность: **178,79 ккал.**
Белки: **15,16 г.**
Жиры: **8,41 г.**
Углеводы: **10,12 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/zapekanka-iz-tvoroga/

Ингредиенты:
- творог 500 г
- яйцо - 1 шт
- овсяная мука - 2 ст.л
- стевия или стевиозид для сладости
- ванилин
- разрыхлитель или сода гашеная лимонным соком - 1/2 ч.л
- изюм/сухофрукты - по вкусу
- можно добавить цедру лимона

Приготовление:
Творог, яйцо, ванилин, стевию, муку, разрыхлитель или соду перемешать. Добавить сухофрукты/изюм (предварительно запарить на некоторое время) и снова перемешать. Массу выложить в силиконовую форму для выпечки, разровнять. Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку на среднюю полку и выпекать на медленном огне примерно 40-50 минут. Когда запеканка зарумянится, выключить духовку, дать ей остыть, аккуратно вынуть из формы.