

Творожно-малиновая запеканка

Автор: Мухаббат

18.06.2016 16:11 - Обновлено 14.07.2016 10:48



Â

Преимущество этой запеканки в том, что ни мука, ни манка не добавляются. Очень нежная и ароматная, по консистенции она больше напоминает суфле. Вместо малины можно использовать клубнику.

Â

Творожно-малиновая запеканка

Автор: Мухаббат

18.06.2016 16:11 - Обновлено 14.07.2016 10:48

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Â

500 гр. жирного творога

300 гр. сметаны (25% жирности)

200 гр. малины

150 гр. сахара

3 яйца

Творожно-малиновая запеканка

Автор: Мухаббат

18.06.2016 16:11 - Обновлено 14.07.2016 10:48



Творожно-малиновая запеканка

Автор: Мухаббат

18.06.2016 16:11 - Обновлено 14.07.2016 10:48



ИНСТРУКЦИЯ по применению: перед употреблением тщательно вымыть руки с мылом, а также посуду, в которой будет храниться запеканка. Запеканку можно хранить в холодильнике до 3 дней. При употреблении запеканку можно подавать как самостоятельное блюдо, так и с чаем или кофе.