

detkityumen.ru

ТВОРОЖНО-БАНАНОВАЯ ЗАПЕКАНКА



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

250 г детского творожка (у нас «Агуша классический»)

1 ст. лож. манной крупы,

2-3 ч.л. сахара

1 желток,

половинка банана (но можно и целый)

Детское фруктовое пюре вместо соуса

Приготовление:

Творог и манную крупу размешать, оставить на 20 мин. для набухания манки. Добавить размятый банан. Желток взбить с сахаром, добавить к творожной массе.

Вылить в форму слоем в 1 – 1,5 см. Выпекать при температуре 160-170С до готовности.

Готовая запеканка не должна быть слишком поджаристой, а только слегка подрумянившейся. Но пропечь её надо хорошо, так как в составе есть сырой желток!

Готовую запеканочку полить любимым фруктовым детским пюре без сахара. (У нас было яблочно-абрикосовое)

27.04.2015

мама Ангела

