

detkityumen.ru

Воздушная запеканка с ТЫКВОЙ



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

500 г тыквы

200 г творога

100 г манки

250 мл молока

150 г сахара

3 яйца

15 г сливочного масла

50 г сметаны

Приготовление:

Тыкву чистим, нарезаем ломтиками, складываем в кастрюльку, заливаем подсоленной водой и варим минут 15.

Воду сливаем и тыкву взбиваем блендером или просто разминаем вилкой.

Из молока и манки варим густую кашу.

Смешиваем тыквенное пюре с кашей, добавляем яйца, творог, сахар и все тщательно перемешиваем.

Разогреваем духовку до 180 градусов, форму смазываем маслом, ставим в духовку на 25 минут.

Перед подачей на стол по желанию посыпаем сахарной пудрой. Мы любим со сметанкой.

03.03.2017

[Venezia](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/522/