

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/](http://detkityumen.ru/recipe/522/)