Лёгкая творожная запеканка с манкой и цукатами!



Что нужно:

- яйца - 8 шт;
- творог - 800 г;
- цукаты - 80 г;
- молоко - 400 г;
- манка - 100 г;
- сахар - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Заливаем тонкой струйкой горячее молоко в манку, беспрерывно перемешивая.
3. Далее добавляем творог и яйца, тщательно всё перемешиваем.
4. Затем всыпаем цукаты и сахар, снова всё хорошенько перемешиваем.
5. Переливаем в круглую форму для запекания.
6. Запекаем 40-50 минут при 180 градусах.