Творожная запеканка с цедрой



Что нужно:

- творог - 400 г;
- цедра 1 лимона;
- манная крупа - 100;
- сахар - 2 ст. л.;
- яйца - 4 шт;
- фруктовый сироп (можно взять варенье) -4 ч. л.;
- сметана - 2 ст. л.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем творог и манную крупу.
3. Добавляем сахар, сметану, яйца и цедру лимона.
4. Всё тщательно смешиваем. Венчиком работаем минуты 3-4. По желанию можно добавить ещё столько же сахара.
5. Перекладываем всё в форму для запекания и выпекаем 20 минут при 220 градусах.
6. Перед подачей поливаем либо сиропом, либо вареньем.