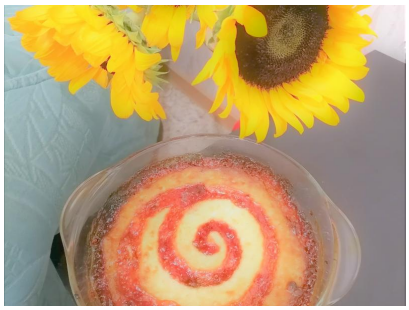
Творожный пудинг с орехами и вареньем



Что нужно:

- творог - 700 г;
- мука - 1/2 стакана;
- сахар - 1/3 стакана.;
- яйца - 4 шт;
- кешью - 1 стакан;
- варенье - на глаз, по вашему вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем мисером творог, муку, сахар, яйца, затем добавляем орешки и перемешиваем ложкой;
2. Выкладываем получившуюся массу в форму для духовки (предварительно смазанную растительным маслом);
3. Сверху поливаем вареньем и запекаем 20 минут при 220 градусах.