



# Творожная запеканка без муки и манки на безлактозном молоке АМ-АМ

6 порций



## Ингредиенты

**Безлактозное молоко**  
200 мл

**Творог 5%**  
500 г

**Яйца куриные**  
4 шт.

**Ванилин**  
Указать сколько

## Приготовление

1. Отделите белки от желтков.  
Белки уберите в холодильник, желтки положите в миску.
2. К желткам добавьте творог, безлактозное молоко и ванилин, взбейте блендером до однородной массы.
3. Взбейте охлаждённые белки до твёрдых пиков.
4. Аккуратно введите взбитые белки в творожную массу, перемешайте лопаткой снизу вверх до воздушной консистенции.
5. Выложите смесь в форму для выпекания (около 18 см в диаметре) и выпекайте в духовке при 170°С около 40-50 минут до румяной корочки.

## Совет от АМ-АМ

Благодаря безлактозному молоку запеканка выйдет нежной и воздушной, с насыщенным творожным вкусом и ванильным ароматом. Перед подачей украсьте орехами, сухофруктами и мёдом по желанию.