



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 введя 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°C 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.