

Запечённые сырники



Что нужно:

- творог (9%) - 600 г;
- тростниковый сахар - 6 ст. л.;
- яйца - 6 шт;
- манная крупа - 4-5 ст. л.;
- сметана - 8 ст. л.
- соль - по вкусу (можно обойтись и без неё).

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Творог хорошенько разминаем вилочкой.
3. Смешиваем творог, сахар и сметану.
4. Добавляем манную крупу и снова хорошенько перемешиваем.
5. Яйца взбиваем.
6. Добавляем яйца к творогу, солим (по желанию) и перемешиваем.
7. Выкладываем в силиконовые формочки, которые мы смазали маслом, и даём постоять минут 20.
8. Выпекаем при 180 градусах примерно 20 минут.