

Сегодня в детском саду!

Творожно-фруктовый пудинг



Ингредиенты для одной порции:

Творог – 68,4 г.

Морковь – 25 г.

Яблоки – 45 г.

Масло сливочное – 2,4 г.

Крупа манная – 8,4 г.

Молоко цельное – 20,4 г.

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 7 г.

Соль- 1,2 г.

Процесс приготовления:

1. Творог протереть.

2. Подготовленные яблоки нарезать ломтиками, слегка припустить.

3. Морковь отваривать.

4. Фрукты и овощи протереть.

5. Молоко вскипятить, засыпать манную крупу и оставить для набухания. Поставить остужать.

6. Яичные белки взбить, яичные желтки растереть с сахаром.

7. В протертый творог добавить яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, взбитые яичные белки, сливочное масло, соль, протертые яблоко и морковь.

8. Выпекают при температуре 200-220°C в течение 25-30 минут.

9. Подавать при температуре 65°C.

Приятного аппетита!