Состав:

500 г творога

1 крупная груша (примерно 250-280г)

4 ст.л. манной крупы

2 яйца

½ стакана сахара

1 пакетик ванильного сахара

щепотка соли

½ ч.л. разрыхлителя

Рецепт творожной запеканки с грушей:

Творог тщательно смешать с яйцами, сахаром и ванильным сахаром, затем добавить манку, щепотку соли и разрыхлитель. Все взбить (лучше при помощи миксера), дать настояться в течение 5 минут, затем еще раз взбить.

Грушу промыть, очистить от кожицы и нарезать дольками среднего размера. Нарезанную грушу добавить в творожную смесь, аккуратно перемешать, влить в огнеупорную форму для запеканки (форму следует смазать растительным маслом) и поместить в предварительно разогретую до 190 градусов духовку. Выпекать в течение

45-50 минут.

Приятного аппетита!