





# ТВОРОЖНО-РИСОВАЯ ЗАПЕКАНКА

Дети считают творожные запеканки  
нормой и совершенно обыденной  
едой, хотя и любимой.

**Творог выкладываем в чашку и хорошо разминаем, чтобы не было комочков.**



**Творог смешиваем с охлажденной рисовой кашей (предварительно сваренной на воде)**





**В емкости подходящего размера соединяем яйца с сахаром, добавляем соль.**

**Чтобы наша запеканка получилась воздушной и высокой, перемешиваем долго и тщательно.**





**Добавляем растопленное сливочное масло.  
Еще раз перемешиваем смесь до однородности.**



**В творожно- рисовую запеканку добавим ваниль**





**Металлическую посуду  
лучше слегка смазать  
растительным маслом,  
чтобы выпечка не  
пригорела.**



**Поверхность  
разравниваем,  
смазываем сметаной и  
запекаем в  
пароконвектомате  
при температуре 180 С  
на режиме  
«конвекция+пар»  
влажность 30%  
в течение 20 минут  
до образования румяной  
корочки.**





SHOT ON REDMI 9  
AI QUAD CAMERA

A metal tray filled with white rice porridge (oatmeal) is centered in the image. The tray is set against a vibrant, colorful background featuring a pattern of oranges, green leaves, and a yellow and white striped border. The text "Приятного аппетита!" is overlaid in the center of the tray.

**Приятного аппетита!**