

Творожная запеканка с манго, грушей и бананом

Добавил(а) Оля

10.05.11 02:46 - Последнее обновление 10.05.11 03:04



Продукты для рецепта:

- Бананы - 1 шт.
- Манго - 1 шт., груша - 1 шт.
- Творог - 750 гр., масло слив. - 100 гр.
- Сахар - 200 гр., манная крупа - 150 гр.

Творожная запеканка с манго, грушей и бананом

Добавил(а) Оля

10.05.11 02:46 - Последнее обновление 10.05.11 03:04

- Яйцо - 2 шт.
- Сметана - 200 мл.
- Корица



Творог смешиваем с сахаром.



Творожная запеканка с манго, грушей и бананом

Добавил(а) Оля

10.05.11 02:46 - Последнее обновление 10.05.11 03:04

Добавляем растопленное масло и сметану. Перемешиваем.



Добавляем 2 яйца, манку. Перемешиваем.



Творожная запеканка с манго, грушей и бананом

Добавил(а) Оля

10.05.11 02:46 - Последнее обновление 10.05.11 03:04

Фрукты чистим.

Нарезаем кубиками.



Добавляем в творожную массу фрукты.

Перемешиваем.

Творожная запеканка с манго, грушей и бананом

Добавил(а) Оля

10.05.11 02:46 - Последнее обновление 10.05.11 03:04



Раскладываем в формочки, посыпаем корицей.

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 45-55 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:18}