

Запеканка творожная с яблоком и бананом

Добавил(а) Оля

29.03.10 01:18 - Последнее обновление 29.03.10 01:54



Продукты для рецепта

- Мука – 150-200 гр.
- Сахар – 200г., Масло – 100г.
- Творог – 250гр., Яйцо – 1 шт.
- Сода - 0,5 ч.л. (гашеная уксусом)

Запеканка творожная с яблоком и бананом

Добавил(а) Оля

29.03.10 01:18 - Последнее обновление 29.03.10 01:54

- Манка - 150 гр.
- Яблоки - 2-3 шт., банан - 1 шт.
- Сметана - 20 гр.
- Время приготовления 1 час.



Замешиваем тесто.

Смешиваем творог, сахар и яйцо.



Яблоки и бананы.

Запеканка творожная с яблоком и бананом

Добавил(а) Оля

29.03.10 01:18 - Последнее обновление 29.03.10 01:54

Фрукты нарезаем дольками и присыпаем сахаром.



Масло.

Масло растопить до жидкого состояния.



Тесто для запеканки.

В творог добавляем манку, масло. Перемешиваем.

Запеканка творожная с яблоком и бананом

Добавил(а) Оля

29.03.10 01:18 - Последнее обновление 29.03.10 01:54

Добавляем муку. Перемешиваем до однородной массы.

Добавляем соду и хорошо перемешиваем. Тесто готово.



Запеканка творожная с яблоком и бананом.

В тесто выкладываем фрукты и перемешиваем.



Запеканка творожная с яблоком и бананом.

Запеканка творожная с яблоком и бананом

Добавил(а) Оля

29.03.10 01:18 - Последнее обновление 29.03.10 01:54

Готовое тесто выкладываем в форму смазанную маслом.

Чтобы готовую Запеканку было легко достать из формы,

предварительно застилаем её фольгой или бумагой для выпечки.

Тесто разравниваем и смазываем тонким слоем сметаны для румяной корочки.



Запеканка творожная с яблоком и бананом.

Выпекаем пирог в разогретой до 170 градусов духовке 40 мин.

Готовый пирог немного остужаем, украшаем по вкусу.

Приятного аппетита!!!

Запеканка творожная с яблоком и бананом

Добавил(а) Оля

29.03.10 01:18 - Последнее обновление 29.03.10 01:54

{kunena_discuss:14}