

Воздушные сырники без муки в духовке

Этот рецепт хорош тем, что не нужно стоять возле сковороды, жаря сырники по несколько штук, они готовятся в духовке, не впитывая в себя лишнее масло. И хотя они без муки, все равно получаются воздушными и очень вкусными. Попробуйте эти сырники, вы не пожалеете.



Ингредиенты

творог	200 г
яйца	2 шт.
манная крупа	5 ст.л
сахар	0.5-1 ст.
масло сливочное размягченное	3 ст.л
сметана (зависит от густоты)	3-5 ст.л
разрыхлитель	2 ч.л.
яблоко или груша (по вкусу)	1 небольшое шт.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Необходимые продукты для приготовления. Творог должен быть рассыпчатым, а количество сметаны зависит от ее густоты. Сахар по вашему вкусу от 0,5 до 1 стакана.

2 Шаг 2



Все продукты перемешиваем.

3 Шаг 3



Оставляем минимум на 20 минут.

4 Шаг 4



Яблоко очищаем, нарезаем и добавляем в тесто. Его можно заменить на грушу, а можно и совсем ничего не добавлять.

5 Шаг 5



Раскладываем тесто в формочки, заполнив их наполовину.

6 Шаг 6



Выпекаем при 180 гр минут 40 примерно (время зависит от вашей духовки). Готовность можно проверить по зарумяниванию сырников или, проткнув деревянной шпажкой (чтобы она оставалась сухой). Сырники немного остудить и достать из формочек. Все готово!