

## Творожная запеканка со сгущенкой и вареньем

Очень простой рецепт приготовления творожной запеканки, который не требует особых навыков в кулинарии. Идеально для новичков, в том числе мужчин, которые хотят приготовить вкусный завтрак или перекус.



### Ингредиенты

|                  |        |
|------------------|--------|
| Творог           | 500 г  |
| Сгущенное молоко | 370 г  |
| Яйца             | 3 шт.  |
| Варенье          | 5 ст.л |

[Таблица мер и весов](#)

#### 1 Шаг 1



Готовим ингредиенты.

#### 2 Шаг 2



Соединяем все в емкости, перемешиваем миксером до получения однородной жидкой массы.

### 3 Шаг 3



Оборачиваем глубокий противень фольгой, а лучше кулинарной бумагой. Выливаем половину содержимого на противень.

### 4 Шаг 4



Аккуратно распределяем варенье по всей площади. Лучше выбрать более кислое варенье.

### 5 Шаг 5



Выливаем оставшуюся половину смеси поверх варенья и ставим в духовку на 40 минут при температуре 200 градусов.

### 6 Шаг 6



Получившуюся творожную запеканку охлаждаем и режем на кусочки. Приятного аппетита.