

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.