

Воздушные сырники

Не знаете, как приготовить классические сырники из творога в духовке? Если все так, вы попали как раз на ту страничку, которая вам нужна. Я хочу предложить вам пошаговый рецепт сырников из творога с фото, аппетитных, полезных и не слишком калорийных. Такие воздушные и вкусные творожные сырники можно кушать как деткам, так и их родителям. Отличное блюдо для завтрака или перекуса!



Ингредиенты

творог 9%	400 г
мука	2 ст.л
яйцо	1 шт.
сахар	2 ст.л
изюм	100 г
курага	100 г
ванильный сахар	2 г
Соль по вкусу	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Начнем мой пошаговый рецепт творожных сырников с фото с подготовки главного ингредиента. Возьмем сухой творог (проще всего найти такой в пачках), выложим в миску, добавим сахар и перемешаем.

2 Шаг 2



По отдельности взбиваем белок и желток. В белок при взбивании добавим щепотку соли.

3 Шаг 3



Перемешаем творог, желток, муку и ванильный сахар.

4 Шаг 4



Добавим к массе белок и аккуратно перемешаем. В результате получится однородная, плотная, густая масса.

5 Шаг 5



Добавим к массе нарезанную курагу и изюм и перемешаем. Изюм и курагу рекомендую замочить в воде на пару часов, но можно использовать и сухие.

6 Шаг 6



Теперь лепим и выкладываем. Зачерпнем ложкой творог, обваляем его в муке, немного приплюснем и выложим на пергамент.

Как видите, на вопрос, как сделать сырники из творога, с чистой совестью можно отвечать - очень просто!

7 Шаг 7



Поставим в духовку на 15-20 минут при 180-200 С.

Сырники получаются румяные и нежные. Приятного аппетита!

Надеюсь, мой классический рецепт сырников с творогом с фото, простых и вкусных, вам понравится!