**Как приготовить запеканку из творога с манкой в духовке**

**Ингредиенты**

Творог - 500 г

Яйца - 2 шт.

Молоко - 150 мл

Манная крупа - 50 г

Сахар - 150-200 г

Сметана - 200 г

Ванилин - 1 г

Соль - 1 г

Сливочное масло - 5 г

Панировочные сухари - 10-15 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить пышную запеканку из творога с манкой? Подготовим продукты. Творог для запеканки можно взять любой жирности. С более жирным творогом запеканка будет вкуснее.

**Шаг 2**

Чтобы запеканка получилась нежнее, нужно заварить манку. Для этого в кастрюлю вливаем молоко (любой жирности), ставим на огонь.

**Шаг 3**

Как только молоко закипит, снимаем с огня, всыпаем тонкой струйкой манку, перемешивая венчиком, и пока отставляем в сторону.

**Шаг 4**

Творог отправляем в миску и пробиваем погружным блендером. Если блендера нет, то можно протереть его через сито.

**Шаг 5**

Затем к творогу отправляем яйца, сметану, сахар, соль и щепотку ванилина. Пробиваем блендером.

**Шаг 6**

В последнюю очередь добавляем остывшую манку и снова пробиваем всё блендером в пышную воздушную массу.

**Шаг 7**

Форму для запекания (диаметром 20 см и высотой 5 см) смазываем сливочным маслом, включая борта, и посыпаем панировочными сухарями (включая стенки формы). Такой способ называется «французская рубашка». Затем вливаем творожную массу и аккуратно разравниваем, слегка потряхивая.

**Шаг 8**

Отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 30-40 минут. Время запекания зависит от размера формы и от особенностей вашей духовки.

**Шаг 9**

Когда запеканка хорошо поднимется и зарумянится сверху, выключаем духовку и оставляем её остывать с открытой дверцей на 20-30 минут. Затем достаём и даём полностью остыть. В любом случае запеканка слегка осядет.

**Шаг 10**

Достать запеканку из формы, чтобы не повредить красоту внешнего вида, удобно при помощи 2-х разделочных досок, накрыв одной сверху и перевернув. Затем ещё раз перевернуть, накрыв второй разделочной доской.

**Шаг 11**

Приготовленную запеканку из творога с манкой отправляем в холодильник, а утром подаём на завтрак.

**Шаг 12**

Она получилась очень вкусной, красивой, нежной, мягкой, сочной, с лёгкой корочкой и буквально тает во рту. Подаём со сметаной, вареньем или сгущёнкой, как в детском саду.

Приятного аппетита!