



**Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение  
«Детский сад № 12» комбинированного вида**

# **«Наш Семейный рецепт»**

*Автор: Бокова Милана 6 лет*



Рецепт творожной запеканки я  
взяла у своей бабушки. Когда я приезжала  
к ней в гости, она готовила мне много разных и  
очень вкусных блюд, но особенно мне понравилась  
ее запеканка. Моя бабушка живет на Кубани,  
а там всегда очень много рецептов вкусной  
выпечки.  
Ну а я хочу поделиться этим рецептом с вами!

Творог-800гр.-1 кг.;  
Яйцо-3 шт.;  
Сахар-по вкусу;  
Соль-по вкусу;  
Манная крупа-180 г;  
Масло сливоч.-50гр.  
Молоко-50 гр.;  
Ванилин-1 пачка;  
Взбить рукой.  
Приятного аппетита!







Берем все  
ингредиенты: творог,  
яйца, сахар, соль,  
манную крупу  
сливочное масло,  
молоко и взбивает в  
однородную массу.







Выкладываем  
получившуюся смесь в  
форму для запекания





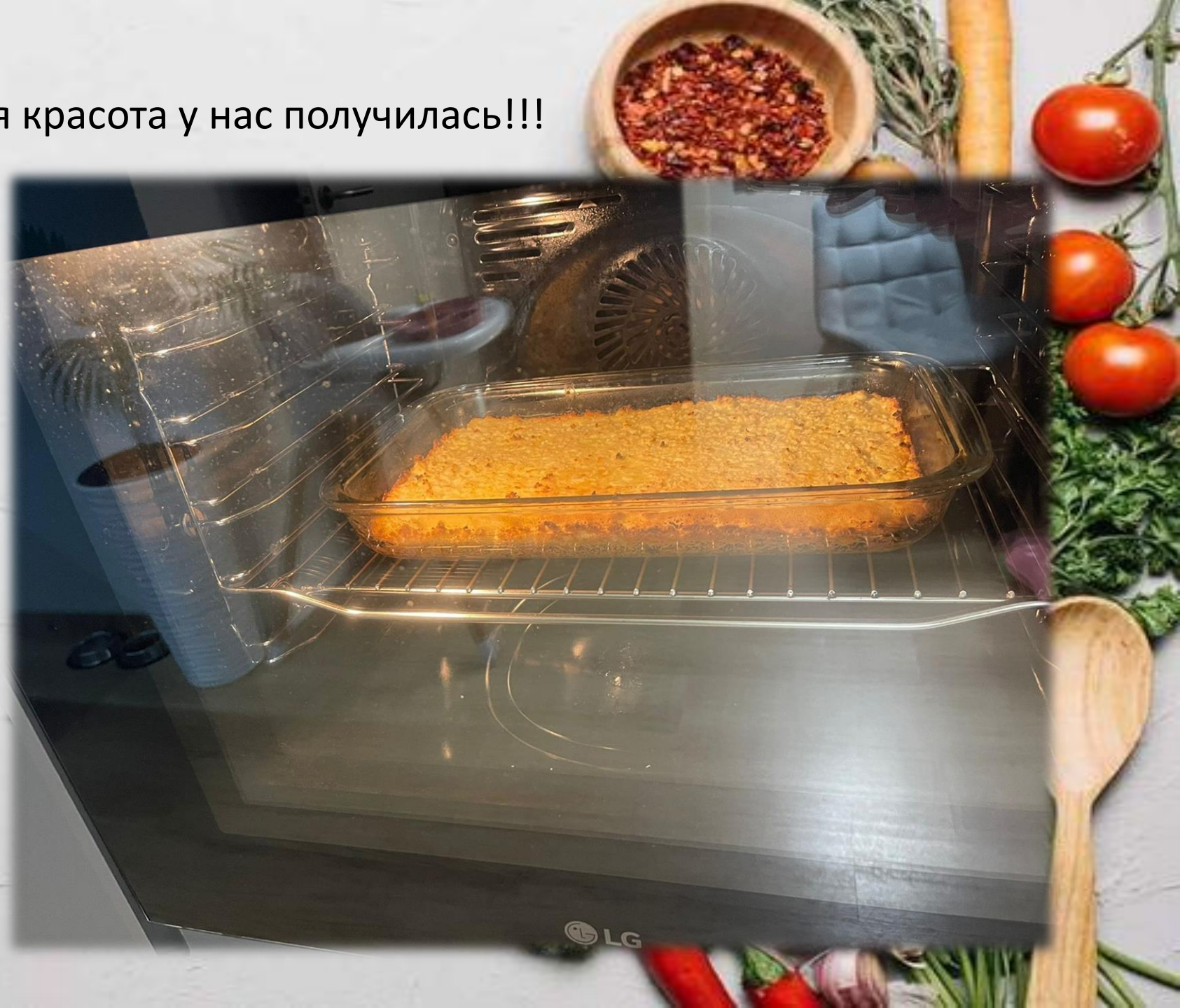


И запекаем в  
духовке 40 мин





Вот какая красота у нас получилась!!!







**Творог-800гр.-1 кг;  
Яйцо-3 шт.;  
Сахар-по вкусу;  
Соль-по вкусу;  
Манная крупа-180 г;  
Масло сливоч.-50гр.  
Молоко-50 гр.;  
Ванилин-1 пачка;  
Взбить рукой.**

**Приятного аппетита!**

