

Пудинг творожный, со сгущенным молоком

Технология приготовления

Творог протирают, добавляют сахар, манную крупу, молоко, яичный желток. Массу хорошо вымешивают.

Белок яиц взбивают и вводят в приготовленную творожную массу, а затем выкладывают ее на смазанный маслом противень и запекают при температуре 200-230 С.

Состав:

- ❖ творог
- ❖ крупа манная
- ❖ масло сливочное
- ❖ сахар
- ❖ яйцо ¼ шт.
- ❖ молоко
- ❖ молоко сгущенное

Химический состав:

- ❖ Белки – 16,7
- ❖ Жиры – 13,0
- ❖ Углеводы – 22,0
- ❖ Энергетическая
ценность –
265,0 ккал

