

Пудинг из творога с рисом

На 1 детскую порцию потребуется:

- творог 90 г
- крупа рисовая 20 г
- сахар 10-12 г
- яйца 7-9 г
- сметана 4-6 г
- масло сливочное 5 г

Технология приготовления:

В протёртый творог добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром. Сваренный до полуготовности рис, подмоченный сливочным маслом, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом ёмкость. Смазывают сверху сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 220-280 °С.

