




# Запеканка с творожным сыром

Нежная, сливочная и воздушная — запеканка, которая тает во рту. Готовится быстро и точно понравится всей семье

 20 мин

## Ингредиенты

Творог — 150 г  
Творожный сыр — 150 г  
Сметана — 150 мл  
Яйца — 2 шт  
Рисовая мука — 60 г  
Ванилин, соль, сахар — по вкусу  
Мята — 10 г  
Голубика — 50 г

## Приготовление

1. Взбейте миксером яйца до легкой пены. Добавьте соль, сахар и ванилин
2. Протрите творог через сито. Добавьте сыр и сметану, перемешайте до однородной массы. Всыпьте муку и снова перемешайте
3. Влейте яичную смесь в творожную основу и аккуратно перемешайте.
4. Переложите массу в форму для запекания и поставьте в чашу аэрогриля. Готовьте 20 минут при температуре 160 °С на программе «Хлеб». Затем увеличьте температуру до 200 °С и запекайте ещё 5 минут.
5. Готовую запеканку украсьте свежими ягодами и листочками мяты.