

Pudding z twarogu z rodzynkami

Wpisany przez Анна Віткоўская
01.09.2011 03:00



Dzieci zawsze mają ochotę na coś słodkiego, ale nie wszystko słodkie jest pożyteczne. Zamiast cukierek "Chupa Chups" lub "Snickersa" proponujemy przygotować pudding z twarogu, który nie tylko pysznie smakuje, ale jest także pożyteczny dla zdrowia. **Na cztery porcje**

potrzebujemy:

400 gram twarogu, 2 jajka, pół szklanki rodzynek, ćwierć szklanki mleka, 2 stołowe łyżki cukru-pudru, 20 gram masła śmietankowego.

Sposób przygotowania:

rodzynki starannie przebrać, wymyć, wymieszać z twarogiem. Żółtka rozetrzeć z cukrem, rozprowadzić mleko, wlać do przygotowanego twarogu, wymieszać i dodać miękkie masło. Całą masę starannie wymieszać z ubitymi na gęstą pianę białkami, a następnie włożyć do formy, dobrze wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką. Piec około 25-30 minut w piekarniku przy temperaturze 250 stopni. Kiedy masa wyrośnie, piec na małym ogniu.