



Суфле из кальцинированного творога

Вам понадобится



кальцинированный
творог
150 г



мука
1 ст. л.



манная крупа
1 ст. л.



яйцо
1 шт.



сахар
по вкусу

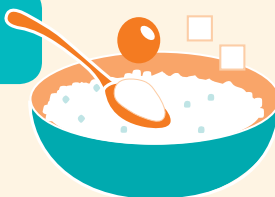
Кальцинированный творог – легкоусвояемый диетический продукт. Содержит кальций, фосфор и калий, необходимые детям для правильного формирования и укрепления костной системы

1



Кальцинированный творог разомните вручную или измельчите в блендере

2



Добавьте муку, сахар и яичный желток

3



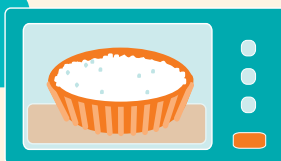
Белок взбейте и осторожно смешайте с манной крупой

4



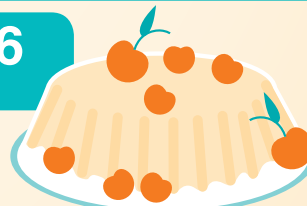
Соедините полученную массу с приготовленной ранее творожной, выложите в смазанную маслом форму

5



Поставьте в духовку. При температуре 180–200 °С суфле будет готово через 15–20 минут

6



Если разнообразить блюдо ягодами или фруктами, оно не будет приедаться



**МЕДИЦИНСКОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ
И ОРГАНИЗАЦИЯ
ПИТАНИЯ В ДОУ**