

# Творожный пудинг «7 минут в микроволновке»



Вкусный, нежный и очень простой рецепт.

## Ингредиенты:

- Творог ..... 100 г
- Яйцо ..... 1 шт.
- Сахар (без горки) ..... 1 ст. л.
- Крупа манная (без горки) ..... 1 ст. л.
- Ванилин ..... (щепотка)
- Соль ..... (щепотка)
- Сок лимонный ..... (2-3 капли)
- Сироп ягодный ..... (при подаче)
- Ягоды ..... (при подаче)

## Приготовление:

1. Яйцо разотрите с сахаром.
2. Добавьте ванилин, соль, несколько капель лимонного сока, перемешайте.
3. Добавьте творог, перемешайте до однородной консистенции.
4. Добавьте манку, снова перемешайте и перелейте в силиконовые формочки.
5. Поставьте получившуюся смесь в микроволновку на мощность 700-900 Вт на 3 минуты. Далее, не открывая дверцу микроволновки, дайте уже почти готовому пудингу «отдохнуть» 2 минуты. После этого готовьте еще 2 минуты при той же мощности.
6. Подавать можно в теплом или холодном виде, полив ягодным сиропом или соусом и украсив ягодами. Приятного аппетита!



**bvk**



Микроволновые печи ВВК.  
Прекрасный результат без хлопот!