

# ЗАПЕКАНКА «ЗЕБРА»



**ТВОРОЖНАЯ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ**

*Пищевая и энергетическая ценность 100г продукта:*

белки:

13,73г

жиры:

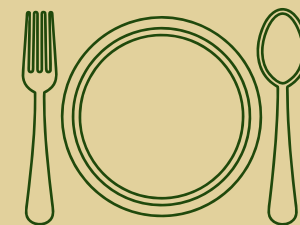
5,92г

углеводы:

19,72г

ккал:

187



**ЗАВТРАК**

**СЫРЬЕ И  
ПРОДУКТЫ:**

согласно технико-  
технологической  
карте 198



1. Творог протирают.

2. Яйца обрабатывают, ополаскивают.

3. В протертый творог добавляют молоко, манную крупу, сахар, яичную массу, соль, ванилин, все хорошо перемешивают.

4. Творожную смесь делят пополам и в одну смесь добавляют какао.

5. Перемешивают и оставляют на 15- 20 минут.

# ЗАПЕКАНКА «ЗЕБРА»







# ЗАПЕКАНКА «ЗЕБРА»

6. Приготовленные смеси поочередно выкладывают в гастроемкость или в лист, смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями, слоем 3-4 см.

7. Первый способ приготовления: Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 40 минут.

Второй способ приготовления: Запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 С в течение 30-40 минут.

8. При раздаче поливают сгущенным молоком.

