

# Творожная запеканка с печеньем



**150 г печенья (можно взять половину простого печенья, половину – шоколадного), 400 г творога, 2 яйца, 2 ст. ложки крахмала, 1 ст. ложка манной крупы, 1,5 чайной ложки разрыхлителя, 1/3 стакана сахара, 0,5 стакана изюма или кураги.**

Печенье раскрошить, но не очень мелко. Яйца взбить с сахаром в пену. Вмешать творог, манку, крахмал и разрыхлитель. Добавить печенье, изюм или порезанную курагу. Выложить массу в смазанную форму и разровнять верх. Запекать 30 минут при 170-180° в духовке до зарумянивания верхней корочки.

Запеканку остудить, нарезать и подать с киселём.

**Время приготовления 40 минут**