



МЫ НАКОЛДОВАЛИ



1

От большой тыквы, которую купила мама, отрежь несколько кусочков. нарежь их небольшими кубиками, залей молоком и туши в глубокой сковороде до размягчения. Добавь чуть соли и столовую ложку сахара.

2

Протри в миске вареную тыкву через сито. Добавь растопленное масло, муку, желтки и взбей блендером.

3

Отдельно взбей белки и осторожно смешай с тестом.



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тыква: 500 г
- Мука: 6 ст. ложек
- Яйца: 4 шт.
- Масло сливочное: 3 ст. л
- Молоко: 1 стакан
- Соль: щепотка
- Сахар: 2 ст. ложки
- Сливки 33%: 50 мл
- Сливочный сыр маскарпоне: 200 г

**ВЕСЁЛОЕ НАСТРОЕНИЕ:
ПОЛНЫЙ ХОЛОДИЛЬНИК!**





СУФЛЕ ИЗ ТЫКВЫ!



4

Формочки смажь сливочным маслом и разлей в них тесто на $\frac{3}{4}$.



5

Запекай при 180 градусах 30 мин. до золотистой корочки.



6

Подавай со взбитыми сливками или сыром маскарпоне и любимым вареньем.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

