



## КОШЕРНАЯ ЗАПЕКАНКА ИЗ ЛАПШИ С NUTELLA®

ТОРТЫ / ПИРОЖНЫЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН | БАНКЕТ

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

*Количество: противень (10x12 см) с высокими бортиками (10 см) для приготовления на пару (16 порций)*

*Порция: 1 квадратный кусочек (около 115 г)*

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 453 г кошерной широкой яичной лапши
- 1 пачка несоленого масла (растопленного)
- 907 г нежирного зерненого творога (2% жирности)
- 1 стакан сахара
- 12 яиц
- 1 стакан яблок
- 2 стакана Nutella® (28 г на порцию для украшения)

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разогрейте духовку до 160°C. Варите лапшу в подсоленной воде около 4 минут.

С отваренной лапши слейте воду, откинув на дуршлаг.

В большой миске смешайте лапшу с остальными ингредиентами и выложите в смазанный маслом противень (10x12 см) для приготовления на пару с высокими бортиками (10 см).

Выпекайте 30-45 минут, пока крем не затвердеет и не покроется золотисто-коричневой корочкой.

Дайте остыть. Разрежьте на 16 квадратных кусочков примерно по 115 г.

Переложите на тарелки (по 1 кусочку).

Декорируйте небольшим количеством Nutella® с помощью кондитерского мешка (28 г) и подавайте на стол.