

# Varškėčiai su obuoliais



## Ingredientai:

450 g DVARO varškės  
3 šaukštų DVARO grietinės  
2 kiaušinių  
6–7 šaukštų miltų  
3 šaukštų cukraus  
2 obuolių  
1 kupino šaukštelio cinamono  
1 šaukštelio kepimo miltelių  
Druskos

Sutarkuokite obuolius stambia tarka. Kiaušinius lengvai šluotele suplakite su grietine ir cukrumi. Į plakinį įdėkite varškę, tarkuotus obuolius, miltus, kepimo miltelius, cinamoną, druską. Viską labai gerai išmaišykite.

Suformuokite varškėtukus. Kepkite keptuvėje su trupučiu riebalų (skanu su kokosų aliejumi) arba dėkite į sviestu pateptą skardą ir kepkite 20 minučių orkaitėje. Valgykite su grietine arba uogomis.