

Блинный пирог с заливкой



На 100 грамм:
Калорийность: **99,55 ккал.**
Белки: **11,54 г.**
Жиры: **2,89 г.**
Углеводы: **7,42 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/blinnyj-pirog-s-zalivkoj/>

Ингредиенты:

для блинов:

- овсяная мука - 63 г (можно хлопья)
- яйцо - 1 шт
- кефир 1% - 100 мл
- вода - 100 мл

для начинки:

- творог обезжиренный - 500 г
- яйцо - 1 шт
- курага или изюм - по желанию
- подсластитель - по вкусу

для заливки:

- яйца - 2 шт
- йогурт натуральный - 3 ст. л
- подсластитель - по вкусу

Приготовление:

Для блинов:

Перемолоть хлопья в муку, взбить яйцо с солью, добавить туда воду, подогретый кефир, всыпать муку. Взбить всё. Выпекать на сухой сковороде.

Приготовить начинку. Для этого творог растереть с яйцом, подсластителем, ванилином, добавить нарезанную курагу, перемешать. Выложить начинку на блин, свернуть его рулетом. Форму для выпечки смазать маслом. Блины с начинкой выкладывать в форму по спирали.

Приготовить заливку для блинного пирога. Для этого яйца слегка взбить с подсластителем, добавить йогурт, перемешать до однородной массы. Весь блинный пирог равномерно покрыть заливкой, поставить форму с пирогом в разогретую до t 190 градусов духовку на 30-35 минут.

