

Хрустящее шоколадное печенье



На 100 грамм:
Калорийность: **175,93 ккал.**
Белки: **10,72 г.**
Жиры: **7,99 г.**
Углеводы: **15,66 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/hrustyashee-shokoladnoe-pechene/>

Ингредиенты:

- 2 ст.л. пшеничных отрубей
- 4 ст.л. овсяных отрубей
- 60 г обезжиренного творога
- 125 г натурального йогурта
- 2 ст.л. кукурузного крахмала
- 2 яйца
- половина пакетика разрыхлителя
- 1 ст.л. какао
- стевия (по вкусу)
- 2 ст.л. обезжиренного молока
- немного арахиса

Приготовление:

Разогреть духовку до 160. Смешать все составляющие в тесто. Выложить противень бумагой для выпечки. Сформировать на противне 20 – 25 плоских печенюшек. Выпекать 20 минут. Остудить и аккуратно снять с бумаги.