

Имбирно-сливовый пирог с творогом



На 100 грамм:
Калорийность: **88,42 ккал.**
Белки: **14,1 г.**
Жиры: **2,5 г.**
Углеводы: **3,43 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/imbirno-slivovyj-pirog-s-tvorogom/>

Ингредиенты:

- творог обезжиренный - 2 ст
- сливы - 50 г
- белки - 2 шт
- кокосовая стружка - 1 ст. л (смолоть в муку)
- имбирь - 3 г (молотый)
- подсластитель - по вкусу

Приготовление:

Разогрейте духовку до 180 градусов. Взбейте творог, яичные белки и муку в блендере до кремового состояния. Слегка смажьте круглую форму маслом и залейте туда творожный крем. Сверху выложите нарезанные сливы и посыпьте их молотым имбирём. Выпекайте пирог в течение 40-45 минут, затем дайте ему остыть при комнатной температуре и поставьте в холодильник как минимум на восемь часов.