

Кокосовый чизкейк



На 100 грамм:
Калорийность: **136.46 ккал.**
Белки: **14.05 г.**
Жиры: **3.53 г.**
Углеводы: **12.29 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kokosovyj-chizkejk/>

Ингредиенты:

- 100 гр. кукурузной муки (можно любой)
- 50 гр. сухого молока
- 1 яйцо
- сах. зам. по вкусу
- ванилин и корица по вкусу
- молоко 2 ст. л
- 500 гр. творога
- 1 яйцо
- 50 мл. молока
- сах. зам. по вкусу
- кокосовая стружка по вкусу

Приготовление:

Для основы смешать все ингредиенты. Тесто должно получиться плотным по консистенции. Влажными руками распределить тесто (с бортиками) по силиконовой форме.

Для творожного слоя смешать все ингредиенты в однородную кремовую массу. Выложить сверху на основу. Равномерно распределить. Поставить в духовку при 180 на 15-20 минут. Затем достать и дать остыть.