

Конфеты из творога



На 100 грамм:

Калорийность: 292 ккал.

Белки: **14,08 г.** Жиры: **16,05 г.** Углеводы: **23,65 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/konfety-iz-tvoroga/

Ингредиенты:

- творог 9% 300 гр
- орехи 50 гр
- печенье 150 г
- caxap
- ванильный сахар по вкусу
- мак для обваливания можно добавить:
- шоколад
- какао
- корица

Приготовление:

Творог протереть через сито, можно пробить блендером или просто хорошо размять вилкой, смешать с сахаром и ванилином по вкусу, добавить в массу измельченное печенье, орехи перемешать до однородного состояния.

Из получившейся массы сформовать конфетки. Обвалять в шоколаде (или в чем душа пожелает). Выложить получившиеся конфетки на блюдо, охладить в холодильнике около 1 часа.