

Корзиночки с творогом



На 100 грамм:
Калорийность: **147,59 ккал.**
Белки: **14,16 г.**
Жиры: **1,86 г.**
Углеводы: **18,73 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/korzinochki-s-tvorogom/>

Ингредиенты:

- творог 9%-ный 400 г
- сахарозаменитель - по вкусу
- мука пшеничная 150 г
- разрыхлитель щепотка
- яйцо куриное 2 штуки

Приготовление:

Смешать 100 грамм творога с сахарозаменителем.

Добавить 1 яйцо.

Перемешать.

Подсыпать муку, разрыхлитель и перемешать миксером получится тесто, немного липнущее к рукам.

Приготовить начинку. Для этого взбить оставшийся творог, яйцо и сахарозаменитель.

Приготовить формочки (10-12 штук), смазать их маслом.

Руки обмакнуть в муку, взять небольшой комочек теста. Вылепить пальцами из теста внутри формочку.

Так поступить со всем тестом.

Наполнить формочки начинкой.

Выпекать при 190-200 градусах 12-15 минут.