

Лимонные маффины



На 100 грамм:
Калорийность: **100.85 ккал.**
Белки: **9.09 г.**
Жиры: **3.03 г.**
Углеводы: **9.2 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/limonnye-maffiny/>

Ингредиенты:

- разрыхлитель 1/2 ч.л
- яйца 2
- лимонная цедра 1
- лимонный сок 1/2 лимона
- мягкий обезжиренный творожок 2 пачки
- овсяные отруби 6 ст.л
- подсластитель по вкусу
- пшеничные отруби 3 ст.л

Приготовление:

Разогреть духовку до 180С.

Смешайте все ингредиенты хорошо и разделите на 6 булочек (разложите все по силиконовым формочкам).

Выпекать 25-28 минут.

Достаньте кексы, дайте им немного остыть, подготовьте начинку.

Смешайте 1/2 ст.л гранулированного подсластителя с соком 1/2 лимона.

Можно взять трубочку или пипетку, набрать в нее смесь и, аккуратно проколов булочку, ввести начинку. Оставьте булочки минут на 15, пока полностью не остынут и не пропитаются.