Морковно-банановое печенье

На 100 грамм:
Калорийность: **162,13 ккал.**
Белки: **10,31 г.**
Жиры: **5,44 г.**
Углеводы: **18,99 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/morkovno-bananovoe-pechene/

Скажу вам честно, мягкое банановое печенье я делаю себе уже давно, но не выставляла его из-за простоты, но однажды наслаждаясь им с кофе, я решила, что должна вам напомнить об этом сочетании, но смотрю оно многим по вкусу пришлось! Пробую новые вкусы этого печенья, делала с грушей, мне не понравилось, может сорт не тот, конечно, но она не дала совершенно никакого аромата, пресновато по мне. Понравилось с малиной и изюмом, а вот сегодня я открыла еще одно сочетание, которое мне понравилось также, как и просто банановое! В общем, пишу, может кому пригодится этот вариант и так же как и мне придется по вкусу!

Ингредиенты:
- 140 гр. не мокрого творога
- 50 гр. молотой овсяной крупы (либо опять же крупно молотых овсяных хлопьев)
- 1 спелый банан
- 30 гр. тертой моркови
- 1 ч. л. с горкой какао

Приготовление:
Творог вместе с бананом перетереть блендером в однородное пюре. Добавить овсяную крупу/хлопья, морковь, какао и замесить тесто руками. Убрать в холодильник на час. Сформировать шарики, слегка приплющить и выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки. Духовку разогреть до 180 гр. и отправить печенье на минут 12-15.
Я в следующий раз добавлю изюм, его прямо-таки не хватает здесь :).