

Морковный пп-тортик



На 100 грамм:
Калорийность: **108,75 ккал.**
Белки: **7,83 г.**
Жиры: **2,61 г.**
Углеводы: **13,79 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/morkovnyj-pp-tortik/>

Ингредиенты:

для коржей:

- 200 гр сырой моркови натертого на мелкой терке
- 2 яйца
- 7 ст.л. кефира
- 5 ст.л. пшеничных отрубей
- 1 ч.л. разрыхлителя
- подсластитель - по вкусу

Для крема:

- 150 гр мягкого творога
- Подсластитель - по вкусу

Для прослойки:

Банан

Приготовление:

Ингредиенты для теста смешать, разделить на 2 части и запечь в формочке диаметром 12 см в микроволновке по 4 минуты каждый корж! Ингредиенты для крема смешать, смазать один остывший корж, затем выложить порезанный банан, затем снова крем и второй корж, и снова смазать кремом! Посыпать корицей! В холодильник на час или на ночь! Украсить по желанию!