

Нежнейший тыквенный пирог



На 100 грамм:
Калорийность: **120,13 ккал.**
Белки: **4,84 г.**
Жиры: **4,57 г.**
Углеводы: **15,81 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/nezhnejshij-tykvennyj-pirog/>

Ингредиенты:

для коржа:

- мука цельнозерновая-130 гр
- йогурт натуральный-50 гр
- яйцо-1 шт
- разрыхлитель-1/2 ч.л
- сах.зам.- по вкусу

Для тыквенного слоя:

- Тыква-400 гр
- Яйцо-2 шт
- Крахмал кукурузный-40 гр
- Сливки 10% (*можно заменить молоком)-250 гр
- Сах.зам.- по вкусу
- Корица-1 ч.л.
- Имбирь(молотый)-1/2 ч.л.

Приготовление:

Начинка. Тыкву нарезать на кусочки и запечь в фольге в духовке ~30 мин. До мягкости. Взбить тыкву блендером, добавить корицу, имбирь, сливки, Сах.зам., крахмал, тщательно перемешать.

Тесто. Смешать Сах.зам., йогурт, яйцо. Добавить разрыхлитель и муку, вымесить тесто. Распределить по форме, сверху вылить тыквенный слой. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до румяной корочки ~40-45 мин.. Полностью остудить. Готово!