

Нежные творожные маффины



На 100 грамм:
Калорийность: **116 ккал.**
Белки: **14 г.**
Жиры: **2 г.**
Углеводы: **10 г.**

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

Ингредиенты:

- творог обезжиренный 500 г
- яйцо 2 шт
- мука овсяная 3 ст. л
- разрыхлитель 2 ч. л
- ваниль, корица, стевия по вкусу
- изюм 30 г
- соль 1 щепотка

Приготовление:

Яйца со щепоткой соли взбиваем до белого цвета.

Добавляем яйца к творогу, перемешиваем. Просеиваем сухие ингредиенты.

Всё смешиваем. Выкладываем тесто в формочки (бумажные нужно предварительно смазать маслом), добавляем изюм.

Выпекаем 15-20 минут при 160 С. Остужаем и подаем.