

Овсяно-творожное пирожное



На 100 грамм:
Калорийность: **111,73 ккал.**
Белки: **10,58 г.**
Жиры: **2,66 г.**
Углеводы: **11,13 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/ovsyano-tvorozhnoe-pirozhnoe/>

Ингредиенты:

- яйцо - 1 шт
- овсяные отруби - 2 ст. л
- творог обезжиренный - 50 г (мягкий)
- кефир 1% - 50 мл
- разрыхлитель - 1/3 ч. л
- подсластитель - по вкусу

для крема:

- творог обезжиренный - 100 г (мягкий)
- банан - 1/2 шт
- орехи - по вкусу
- подсластитель - по вкусу

Приготовление:

Все ингредиенты смешать (кроме творожка для крема). Ложкой выкладывать тесто на сухую сковороду (как оладьи, можно немного больше в диаметре). Накрывать крышкой. Жарить с двух сторон до готовности. Чуть-чуть охладить, промазать мягким творожком с подсластителем. Сверху украшаем бананами и орехами.