Овсяный кекс на кефире

На 100 грамм:
Калорийность: **153,3 ккал.**
Белки: **5,9 г.**
Жиры: **3,7 г.**
Углеводы: **24,9 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/ovsyanyj-keks-na-kefire/

Ингредиенты:
- молотые овсяные хлопья 1 ст
- кефир обезжиренный 0.5 стакана
- цельные овсяные хлопья 1 ст
- чернослив 80 г
- яйцо куриное 2 шт
- разрыхлитель 2 ч. л
- соль, стевия

Приготовление:
Овсянку 115 г залить 1/2 стакана кипятка.
Вторую половину овсянки (115 г) измельчить в блендере или кофемолке и смешать с кефиром.
Затем обе части соединить, добавить яйца, разрыхлитель и стевию, хорошо перемешать.
Добавить чернослив, аккуратно перемешать.
Полученную массу выложить на противень, смазанный маслом. Выпекать 50-60 минут до готовности.