Овсяный кекс с черносливом

На 100 грамм:
Калорийность: **253,71 ккал.**
Белки: **8,72 г.**
Жиры: **7,62 г.**
Углеводы: **40,31 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/ovsyanyj-keks-s-chernoslivom/

Ингредиенты:
- цельные овсяные хлопья – один стакан
- овсяные хлопья 230 гр
- кипяток – полстакана
- кефир – полстакана
- стевиозид- 2-3 щепотки
- яйцо куриное – 2 шт
- разрыхлитель – 2 ч.л
- соль – щепотка
- чернослив и курага – 80 гр

Приготовление:
Овсянку 115 гр. залить 1/2 стакана кипятка, вторую половину овсянки (115 гр.) измельчить в блендере или кофемолке и смешать с кефиром, затем обе части соеденить, добавить яйца, разрыхлитель и стевиозид, хорошо перемешать. Добавить чернослив и курагу, аккуратно перемешать. Полученную массу выложить на противень, застеленый пергаментом. Выпекать 50-60 минут до готовности.