

Пирог творожный с яблоками



На 100 грамм:
Калорийность: **213.55 ккал.**
Белки: **7.73 г.**
Жиры: **8.17 г.**
Углеводы: **26.92 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/pirog-tvorozhnyj-s-yablokami/>

Ингредиенты:

- 130 г обезжиренного творога
- 90 г сгущенного молока
- 2 желтка
- 3 белка
- 50 г сахара
- 100 г сметаны 20%
- 100 г ряженки (кефира, простокваши, жидкого йогурта и т.д.)
- 35 г мягкого сливочного масла
- 2 ч.л. (без горки) разрыхлителя
- 1 ст. муки
- яблоко (или ягода) для украшения

Приготовление:

Творог, сгущенку, желтки смешать и перемешать. Добавить, сметану, мягкое масло, ряженку. Белки взбить с сахаром до пышной и устойчивой пены. Добавить в творожную массу. Аккуратно перемешать, чтобы белки не осели.

Муку просеять с разрыхлителем и добавить к основной творожной массе. Перемешать. Тесто должно быть как густая сметана.

Выложить тесто в форму. Сверху выложить виноград. Если виноград с косточками, удалить их.

Выпекать пирог при 170 градусах 40-50 мин. до зарумянивания.

Готовый пирог остудите, извлеките из формы и посыпьте сахарной пудрой.

Пирог готов!

Очень быстро, просто и вкусно!