Пирожное «картошка» из полезных продуктов

На 100 грамм:
Калорийность: **188.44 ккал.**
Белки: **9.88 г.**
Жиры: **3.23 г.**
Углеводы: **30.51 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/pirozhnoe-kartoshka-iz-poleznyh-produktov/

Ингредиенты:
- овсяные хлопья 200 гр
- творог обезжиренный 200 гр. (лучше сухой)
- фруктовое пюре 150 гр. (у меня яблочное)
- изюм без косточки (чернослив, курага, суш. вишня) 50 гр
- кофе эспрессо 40 гр. (уже сваренный!) - 2 ст. л
- ром 40% 20 гр. (или ромовая эссенция) - 1 ст. л
- какао-порошок 40 гр. - 2 ст. л
- корица 5 гр. - 1 ч.л

Приготовление:
Овсяные хлопья подсушить на сковороде около 5 минут, постоянно помешивая, добавить корицу. Охладить. Измельчить в блендере (если овсянка мелкая для быстрого приготовления, можно не измельчать).
Изюм замочить на 10 минут в кипятке, затем слить воду.
В блендере смешать фруктовое пюре, изюм, добавить творог, кофе, ром, постепенно домешивая овсяные хлопья.
Из готовой массы влажными руками формировать пирожные (круглые или продолговатые), обвалять в какао-порошке.
Поставить на несколько часов в холодильник.
Вкусные пирожные готовы.