Пп конфеты «пикник»

На 100 грамм:
Калорийность: **262,87 ккал.**
Белки: **5,07 г.**
Жиры: **2,69 г.**
Углеводы: **57,38 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/pp-konfety-piknik/

Ингредиенты:
- сухое обезжиренное молоко- 1 ст. л. (или сухие сливки)
- овсяные отруби мелкие - 2 ст. л
- грецкий орех - 6 шт
- чернослив - 4 шт
- хлебцы сладкие dr. korner - 2 шт
- мед - 2 ст.л

Приготовление:
Обжарить на сухой сковороде несколько минут сухое молоко и овсяные отруби и высыпать в емкость. Затем обжарить грецкие орехи и добавить к смеси. Перемолоть слегка блендером. Туда же добавить чернослив и поломать 2 сладких хлебца. Залить медом и тщательно перемешать. Из полученной смеси слепить шарики в виде конфет и по желанию можно окунуть в топленый шоколад. Затем получившиеся конфетки убрать в холодильник на час до полного застывания. Получается как батончик "Пикник" только полезнее и без вреда фигуре!).