

Рулет из лаваша с творогом и изюмом



На 100 грамм:
Калорийность: **125,64 ккал.**
Белки: **14,1 г.**
Жиры: **2,52 г.**
Углеводы: **11,43 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/rulet-iz-lavasha-s-tvorogom-i-izyumom/>

Ингредиенты:

- лаваш - 150 г
- творог обезжиренный - 600 г
- яйца - 2 шт
- желтки - 1 шт(по желанию)
- изюм - 30 г
- кунжут - по вкусу
- подсластитель - по вкусу

Приготовление:

Изюм предварительно замочить. Взбиваем яйца с подсластителем, добавляем творог, изюм - все перешившем. Выкладываем на тонкий лист лаваша творог и равномерно размазываем по всей поверхности. Сворачиваем лаваш в рулет, для можно смазать сверху желтком и посыпать кунжутом. Отправляем в разогретую духовку на минут 25, готовим при 180С.