

Шоколадные блины с творожной начинкой



На 100 грамм:
Калорийность: **119,42 ккал.**
Белки: **5,94 г.**
Жиры: **4,86 г.**
Углеводы: **13,1 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/shokoladnye-bliny-s-tvorozhnoj-nachinkoj/>

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 200 мл. молока
- 1 ст.л. муки кукурузной
- 1 ст.л. цз муки пшеничной
- 1 ч.л. какао
- подсластитель, разрыхлитель, ванилин

Приготовление:

Смешиваем все, муку контролируем, может понадобится больше. В общем, обычное тесто на блины.

Жарим с двух сторон на сухой сковороде.

Далее я взяла просто мягкий творожок, посыпала кокосовой стружкой и завернула рулетики. Творог можно подсластить медом или сахзамом.

Разрезаем рулетики на две части и выкладываем елочку, украсив ее ягодами.