

Шоколадный пп-тортик



На 100 грамм:
Калорийность: **91,48 ккал.**
Белки: **6,34 г.**
Жиры: **3,96 г.**
Углеводы: **7,16 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/shokoladnyj-pp-tortik/>

Ингредиенты:

- отруби овсяные - 100 г
- кефир 1% - 100 мл
- сода - 1/2 ч. л
- яйцо - 2 шт
- какао - 1 ч. л
- подсластитель - по вкусу

Для крема:

- Натуральный йогурт - 250 г
- Подсластитель - по вкусу

Приготовление:

Все ингредиенты для теста тщательно перемешиваем.

Выкладываем в форму и выпекаем в духовке минут 10 (у всех они разные, следите за готовностью).

Готовый бисквит разрезаем на коржики и промазываем их кремом (йогурт+подсластитель) и оставляем в холодильнике пропитываться (мы убрали на ночь).

Утром наш тортик готов! Сверху украшаем по вкусу!