

Шоколадный сыр



На 100 грамм:
Калорийность: **94 ккал.**
Белки: **16,6 г.**
Жиры: **2,13 г.**
Углеводы: **3,14 г.**

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

Ингредиенты:

- 0,5 кг обезжиренного творога
- 0,5 ч.л. соды
- 5 ч.л. какао-порошка
- 2 ст. л. молока
- 1 яйцо
- ванилин на кончике ножа
- стевиозид по вкусу

Приготовление:

Смешать творог с содой и оставить на 1 час при комнатной температуре. Какао развести в горячем молоке. В творог добавить яйцо, какао, ванилин, стевиозид и прогреть лучше на водяной бане до получения однородной консистенции.