

Сладкие блинные роллы с творожно-фруктовой начинкой



На 100 грамм:
Калорийность: **98,32 ккал.**
Белки: **5 г.**
Жиры: **3,9 г.**
Углеводы: **11,5 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/sladkie-blinnye-rolly-s-tvorozhno-fruktovej-nachinkoj/>

Ингредиенты:

- 200 г творога 1.8%
- 2 ст. л. сметаны 10%
- 100 г мякоти ананаса (можно взять маленькую банку консервированных ананасов кольцами)
- 1 киви
- 8-10 ягод клубники
- 6 готовых тонких блинчиков
- шоколадная стружка для подачи

Приготовление:

Творог протереть через сито, добавить сметану, хорошо перемешать.

Фрукты вымыть, киви и ананас почистить, у клубники удалить плодоножку. Киви и ананас нарезать брусочками, клубнику разрезать на четвертинки.

Примерно на 1/3 от края блина выложить полоской творожную массу. Рядом уложить фрукты и свернуть блин плотным рулетом. Таким же образом сделать рулеты из оставшихся блинов и начинки, после чего убрать их в холодильник на 1-1,5 часа.

Перед подачей рулеты разрезать на одинаковые небольшие кусочки, выложить на блюдо, посыпать шоколадной стружкой и подавать.

С начинкой можно импровизировать добавлять фрукты и ягоды, по своему вкусу. Также начинка будет еще вкуснее, если вместо творога и сметаны взять сыр маскарпоне.