

Сырники с абрикосами в духовке



На 100 грамм:
Калорийность: **111 ккал.**
Белки: **13 г.**
Жиры: **2 г.**
Углеводы: **8 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/syrniki-s-abrikosami-v-duhovke/>

Ингредиенты:

- творог 300 г
- яйца 2 шт
- мука цельнозерновая 50 г
- абрикосы 50 г
- подсластитель по вкусу

Приготовление:

Разомните творог вилкой, добавьте яйца, подсластитель, разотрите. Добавьте муку небольшими порциями, каждый раз перемешивая ложкой. Абрикосы разделите пополам, удалите косточку, каждую половину разрежьте еще на 2 части. Выстелите противень пергаментом, немного смажьте растительным маслом, разложите половину массы на пергаменте ложкой, на каждый кружок положите по дольке абрикосов, сверху выложите оставшийся творог. Запекайте 20 минут в разогретой до 180 С духовке. За 5 минут до готовности переставьте противень с середины шкафа на верхнюю полку для образования корочки.