Творожная шарлотка

На 100 грамм:
Калорийность: **96.2 ккал.**
Белки: **8.14 г.**
Жиры: **2.24 г.**
Углеводы: **10.58 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnaya-sharlotka/

Ингредиенты:
- яйца - 2 шт
- творог обезжиренный - 200 г
- яблоко - 2 шт
- мука кукурузная - 50 г
- разрыхлитель - 1 ч. л
- цедра лимона - по вкусу
- подсластитель - по вкусу

Приготовление:
Яйца до пены взбить с подсластитель, добавить муку и 1 ч. л. разрыхлителя еще раз хорошо взбить. В получившуюся массу добавить творог взбивать то исчезновения творожных комочков. Яблоки очистить и нарезать кубиками добавить в массу и перемещать ложкой. На противень выстелить бумагой для запекания, вылить массу и поставить в разогретую духовку. Тесто получается нежным слегка напоминает чизкейк. Творог лучше выбирать мягкий. Можно добавить натертую цедру лимона.