

Творожная вкусняшка



На 100 грамм:
Калорийность: **184,18 ккал.**
Белки: **11,53 г.**
Жиры: **2,52 г.**
Углеводы: **28,44 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnaya-vkusnyashka/>

Ингредиенты:

для коржа:

- 150 г рисовой муки
- 30 мл молока
- подсластитель по вкусу

Для творожной начинки:

- 250 г творога
- 50 мл молока
- 1 яйцо
- 1/3 ч.л. разрыхлителя
- Подсластитель по вкусу
- 20 г кукурузного крахмала

Приготовление:

Все ингредиенты смешайте до однородной массы. Тесто выложите в форму, сформировав бортики.

Для творожной начинки:

Все ингредиенты смешайте в блендере до однородной массы. Вылейте в форму с тестом и выпекайте 40 мин при температуре 180 гр.

Подавайте в охлажденном виде, желательнее поставить в холодильник на ночь.