

Творожно-банановое печенье



На 100 грамм:
Калорийность: **189,13 ккал.**
Белки: **11,59 г.**
Жиры: **5,63 г.**
Углеводы: **23,63 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhno-bananovoe-pechene/>

Ингредиенты:

- 150 г не мокрого творога
- 100 г молотой овсяной крупы (либо крупно молотых овсяных хлопьев)
- 1 спелый банан
- а теперь на ваш выбор, в чем их обвалить :)
 - мак
 - молотые грецкие орехи
 - кокосовая стружка

Приготовление:

Творог вместе с бананом перетереть блендером в однородное пюре.

Добавить овсяную крупу/хлопья, замесить тесто руками.

Убрать в холодильник на час.

Сформировать шарики, обвалить их в маке, орехах или стружке, слегка приплющить и выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Духовку разогреть до 180 гр. и отправить печенье на 12-15 минут.

Печенье мне очень понравилось. Вкусно как горячее, тогда оно мягкое и нежное, так и остывшее, тогда у него образуется слегка хрустящая корочка.