

# Творожное пирожное



На 100 грамм:  
Калорийность: **239.09 ккал.**  
Белки: **11.2 г.**  
Жиры: **11.48 г.**  
Углеводы: **24.53 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnoe-pirozhnoe/>

## Ингредиенты:

- творог 200 г
- черный шоколад 100 г
- сметана 1 ст. л
- мед 1 ст. л
- финики 3-4 шт
- миндаль горстка

## Приготовление:

К творогу добавить сметану, мед (или сахар), хорошо растереть ложкой.

Шоколад натереть на мелкой терке.

Руки смочить водой, выложить на ладонь столовую ложку творожной массы. Сформировать плоскую лепешку, внутрь положить половинку финика или миндальный орешек.

Завернуть творожную массу в нечто похожее на шарик и обвалять в шоколадной стружке.

Творожные пирожные выложить на тарелку и поставить в холодильник на 30 минут для охлаждения.