

Творожные кексы с яблоком и миндалем



На 100 грамм:
Калорийность: **156,38 ккал.**
Белки: **11,26 г.**
Жиры: **8,43 г.**
Углеводы: **8,91 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnye-keksy-s-yablokom-i-mindalem/>

Потрясающий десерт. Кексы очень быстро исчезают, поэтому готовьте сразу много! Такими полезными кексами можно угощать близких, особенно тех, кто не очень то любит ПП выпечку или творог.

Ингредиенты:

- творог мягкий 100гр
- яблоко тертое - у меня получилось 70гр. это 1 среднее яблоко. лучше выбирать сладкие сорта
- измельченные орехи миндаля 20гр
- белок яйца 2шт
- подсластитель по вкусу (у меня порошок стевии)
- корица
- отруби 20гр

Приготовление:

Яблоко натереть на крупной терке.

Смешать все ингредиенты.

Разогреть духовку до 180С.

Выложить тесто в формы для кексов. Я использую силиконовые, так как к ним не прилипает выпечка без масла.

Выпекать до румяной корочки. Около 40 минут.