

Творожные шарики в шоколаде



На 100 грамм:
Калорийность: **60 ккал.**
Белки: **3,38 г.**
Жиры: **3,45 г.**
Углеводы: **5,52 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnye-shariki-v-shokolade/>

Ингредиенты:

- обезжиренный творог - 540 г
- курага - 100 г
- грецкие орехи - 60 г
- горький шоколад - 100 г
- молоко - 3 ст. л

Приготовление:

В блендере мелко порубить размоченную в воде курагу и грецкие орехи. Отдельно в глубокой тарелке размять творог, добавить к нему смесь из орехов и кураги, хорошо перемешать (лучше взбить миксером для получения более-менее однородной массы). Из получившейся массы сформировать шарики и убрать в холодильник на 2 часа. На водяной бане растопить шоколад. Поскольку он получается все равно густой консистенции, добавить к нему молоко - тщательно перемешать. Снять молочно-шоколадную смесь с огня, и, пока она не остыла (снова не загустела), обмакнуть в ней творожные шарики. Поставить в холодильник, пока шоколад не застынет.