

Творожный пирог с песочной крошкой



На 100 грамм:
Калорийность: **133,59 ккал.**
Белки: **14,15 г.**
Жиры: **2,4 г.**
Углеводы: **13,74 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnyj-pirog-s-pesochnoj-kroshkoj/>

Ингредиенты:

- мука пшеничная 1 стакан
- сахарозаменитель по вкусу
- сода гашеная 1 чайная ложка
- творог 500 г
- ваниль по вкусу
- яйцо куриное крупное 3 штуки

Приготовление:

Стакан муки, сахарозаменитель и гашеную соду соединяем и перетираем (руками) вместе до состояния крошки.

Для начинки творог смешиваем с яйцами, сахарозаменителем и ванилью.

Противень застилаем кулинарной бумагой и распределяем по нему половину теста-крошки.

Сверху выкладываем творожную массу, выравниваем и засыпаем оставшейся крошкой.

Отправляем в духовку, минут на 25-30, пока не зарумянится.

Перед подачей режем квадратиками. Можно присыпать пирог тертым шоколадом. И конечно заварить душистый чай, с чабрецом, например.