

Вкуснейшие бисквитные корзиночки с творогом



На 100 грамм:
Калорийность: **122.61 ккал.**
Белки: **12.51 г.**
Жиры: **2.92 г.**
Углеводы: **11.05 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/vkusnejshie-biskvitnye-korzinochki-s-tvorogom/>

Ингредиенты:

для бисквита:

- 100 г овсяной муки
- 100 гр творога
- 100 мл кефира
- 1 ч л разрыхлителя
- 1/2 ч л соды
- 2 яйца
- сахарзам по вкусу
- ванильный экстракт 1 ч л

для крема:

- 250 гр творога
- 20 гр мёда
- 50 гр мякоти банана
- 10 гр мякоти лимона

Приготовление:

В блендере взбиваем творог, кефир, яйца с ванильным экстрактом и сахорозаменителем. Отдельно просеиваем муку с разрыхлителем и содой. Соединяем жидкую и сухую смеси. Затем раскладываем тесто по формочкам. Выпекаем минут 25 при температуре 190 С до румяной корочки.

Тем временем, для начинки взбиваем все ингредиенты до состояния однородности. Когда наши корзиночки остынут, наполняем творожной массой и ставим в холодильник

охладиться. Украшаем ягодами по желанию.