Вкуснейший творожный зефир

На 100 грамм:
Калорийность: **67.78 ккал.**
Белки: **14.44 г.**
Жиры: **0.04 г.**
Углеводы: **2.26 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/vkusnejshij-tvorozhnyj-zefir/

Ингредиенты:
- обезжиренный творог (мы брали 500 г)
- 20 г желатина (1 столовая ложка)
- 200 г обезжиренного молока
- стевия и ванилин

Приготовление:
Творог взбить в блендере, желатин замачить в молоке (читаем способ приготовления желатина на упаковке). В творог добавить сахарозаменитель и ванилин, затем добавить молочный желатин, все хорошо смешать в блендере, залить в формы и поставить в холодильник на 2 часа.