

Печенье «творожные цветы»



На 100 грамм:
Калорийность: **170,23 ккал.**
Белки: **12,57 г.**
Жиры: **4,94 г.**
Углеводы: **20,05 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/pechene-tvorozhnye-cvety/>

Ингредиенты:

- творог 2 % 400 г
- яблочное пюре 100 г
- овсяные хлопья (молотые) 150 г
- разрыхлителя 1/2 ч л
- желток 1 шт
- горький шоколад 50 г
- корица 1/3 ч л
- мускатный орех на кончике ножа
- соль щепотка

Приготовление:

Смешать пюре с творогом, желтком, тертым шоколадом, специями, добавить овсяные хлопья затем разрыхлитель теста, постоянно вымешивая.

Раскатываем тесто в пласт толщиной 1-1,2 см, вырезаем печенье.

Противень застелить бумагой для выпечки, силиконовым ковриком, или смазать маслом. Выложить печенье.

Поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать в течение 20-25 минут.