

Творожные корзиночки с малиной



Ингредиенты

Для теста:

- Творог 5% - 180 г
- Яйцо - 2 шт.
- Мука рисовая - 120 г
- Масло сливочное - 40 г
- Сахарозаменитель по вкусу

Для начинки:

- Малина - 250-300 г
- Сыр творожный - 250 г.

Смешать в емкости все ингредиенты **для теста**. Вымеси его и раздели на 12 равных частей. Каждую часть выложить в форму для кексов и сформировать корзиночки. Корзиночки предварительно проколоть вилкой. Поставить в разогретую до 180 °С духовку и выпекай примерно 25-30 минут.

Пока корзиночки остывают, займемся **начинкой**.

Смешать творожный сыр с подсластителем, заполнить им уже остывшие корзиночки и укрась сверху малиной. Помести в холодильник на час, чтобы начинка застыла. Диетический десерт готов- наслаждайтесь легким и полезным блюдом.



Полезный десерт приготовила

Ученица Гимназии имени А.С. Пушкина, 4 Б класса

Калугина Ева