Овсяное печенье без сахара

Овсяно-творожное печенье БЕЗ САХАРА []]

Рецепт:

200 г банана

80 г овсяных хлопьев (у меня которые варятся 15 минут)

16 г черного шоколада (у меня 99%, но можно добавить либо просто какао, либо какао бобы)

100 г творога (берите любой)

Щепотка корицы

Приготовление:

- 1. Бананы растолочь вилкой
- 2. Добавить овсяные хлопья и перемешать
- 3. Затем добавить шоколад, корицу и творог
- 4. Хорошо размешать вилкой до однородной массы
- 5. Противень застелить пергаментной бумагой и выложить ложкой печенье.
- 6. Выпекать 40 минут при 180 градусов.

Автор заметки: Katerina

Revision #2

Created 21 October 2023 17:04:52 by matvey033 Updated 2 November 2023 19:53:46 by matvey033