

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