

Bułeczki twarogowe



Składniki

250 g - twaróg chudy

250 g - mąka żytnia

1 szt. - jajko

2 łyżeczka - proszek do
pieczenia

1/2 łyżeczka - sól

20 g - ksylitol

10 g - margaryna

Opis wykonania

Wysoko proteinowe bułeczki, które przypadną każdemu do serca.

Twaróg (220g) ucieramy z jajkiem i solą. Mąkę przesiewamy i dodajemy proszku do pieczenia i utartą masę twarogową. Zagniatamy ciasto. Formujemy okrągłe bułeczki (wychodzi ok 8 małych) , a w ich środek wkładamy pozostałą masę sernikową. Układamy je na natłuszczonej blaszce i wkładamy do pieca nagrzanego na 200 stopni na ok 20 minut. Smacznego!