

Овсяные кексики на манке



Что нужно:

- овсяные хлопья - 200 г;
- йогурт - 200 мл;
- яйца - 4 шт;
- манная крупа - 2 ст. л.;
- сахар - 4 ст. л.;
- разрыхлитель - 1 пакетик;
- соль - 2 щепотки;
- яблоко - 1 шт;
- шоколадка - 1 небольшая плитка.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. К овсяным хлопьям добавляем сахар, соль и яйца. Пока можете включить духовку, пусть разогревается до 180 градусов.
3. Тщательно перемешиваем.
4. Добавляем йогурт. Он должен быть тёплым, поэтому поставьте секунд на 30 в микроволновку.
5. Всыпаем манную крупу и разрыхлитель. Перемешиваем.
6. Яблоко очищаем от семян, нарезаем мелкими кусочками и отправляем к тесту.
7. Шоколадку (которую лучше заранее положить в холодильник), натираем на крупной тёрке. Отправляем к тесту и тщательно перемешиваем.
8. Раскладываем по силиконовым формочкам.
9. Запекаем при 180 градусах 20-25 минут.