ПП Сырники



Что нужно:

- творог 5% 500 г;
- яйца 3 шт;
- сахар 3 ст. л.;
- мука кукурузная 200 г;
- чернослив 150 г.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

- 1. Подготавливаем наши ингредиенты.
- 2. Взбиваем творог блендером на протяжении 1 минуты.
- 3. Добавляем яйца и сахар, снова взбиваем.
- 4. Добавляем по чуть-чуть муку и снова взбиваем.
- 5. Включаем уже плиту на средний огонь и набираем творожную массу столовой ложкой.
- 6. Слегка разминаем, получается небольшая лепёшечка, кладём в центр 1 чернослив и заворачиваем. Смочите руки водой, так масса не будет прилипать.
- 7. Обжариваем с обеих сторон до лёгкой золотистой корочки.