

# 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, кладем в центр 1 чернослив и заворачиваем. Смочите руки водой, так масса не будет прилипать.
7. Обжариваем с обеих сторон до лёгкой золотистой корочки.