

Булочки из творожного теста



На 100 грамм:
Калорийность: **174.7 ккал.**
Белки: **8.3 г.**
Жиры: **2.55 г.**
Углеводы: **29.88 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/bulochki-iz-tvorozhnogo-testa/>

Ингредиенты:

- яйцо куриное 2 штуки
- сахарозаменитель по вкусу
- соль щепотка
- сахар ванильный 10 г
- разрыхлитель 15 г
- молоко 2 столовые ложки
- мука пшеничная 250 г
- творог мягкий 250 г

Приготовление:

Творог, яйца, сахарозаменитель, ванильный сахар и соль размешать венчиком до однородности. Просеять муку с разрыхлителем и замесить мягкое, липучее тесто. Противень застелить пекарской бумагой и смазать подсолнечным маслом. Влажными руками сформировать булочки, выложить на противень и запекать в предварительно разогретой духовке при 190 градусах примерно 12 минут. Потом достать булочки, смазать молоком (кисточкой), кто желает.