

Кабачковый хлеб с сыром



На 100 грамм:
Калорийность: **149.08 ккал.**
Белки: **5.46 г.**
Жиры: **1.9 г.**
Углеводы: **26.75 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kabachkovyj-hleb-s-syrom/>

Ингредиенты:

- 350 гр муки
- 50 мл воды
- 5 гр дрожжей
- 0,5 ст.л. сахара
- 0,5 ст.л. соли
- 2 небольших кабачка
- 50 гр пармезана

Приготовление:

Блендером измельчаем кабачки.

Просеиваем муку и добавляем соль с сахаром, дрожжи и воду, ввести.

Пюре из кабачка (если оно очень водянистое, можно немного отжать).

Замешиваем тесто и добавляем тертый пармезан, накрыв салфеткой.

Оставляем в теплом месте на час.

Выпекаем при 180С 30-40 мин. При постукивании снизу звук должен быть глухим.