




Twarogowo-żytnia zapiekanka ze śliwkami

 healthy-dreams


Polecane na: [desery](#), [śniadanie](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

twaróg - 100 g

mleko - 2 łyżka

pełnoziarnista mąka żytnia - 5 łyżka

cynamon - 1 łyżeczka

śliwki - 4 szt.

ksylitol - 2 łyżka

białko jajka - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: białka ubijamy na piankę
twaróg blendujemy z mlekiem

KROK 2: dodajemy mąkę, cynamon, ksylitol i jajka- całość dokładnie mieszamy- po czym przekładamy do formy do zapiekania

KROK 3: śliwki kroimy w plasterki i dekorujemy zapiekankę- całość pieczemy ok 25 min w 175 stopniach