





## Drożdżówki bogate w białko

 Kuchnia Michaliny

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 55 min

 1 porcja

### Składniki:

twaróg - 250 g

jajo - 1 szt.

odżywka białkowa - 1 łyżeczka

mąka orkiszowa - 1/2 szklanka

proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka

borówki - 1/2 szklanka

migdały (płatki) - - garść

dowolny słodzik - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski wrzucić ser, dodać jajo, coś do dosłodzenia, odżywkę białkową i wszystko dokładnie wymieszać, dodać mąkę i proszek do pieczenia i zgnieść energicznie ciasto, podzielić na mniejsze kawałki i uformować drożdżówki, zrobić szklaną wgłębienie, ułożyć borówki lub inne owoce, posypać płatkami migdałów. Piec w piekarniku nagrzanym do 170 stopni Celsjusza ok. 25 minut.