Kluski leniwe na słodko w lekkiej wersji :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne, desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- twaróg półtłusty - 250 g
- jajko - 1 szt.
- mąka orkiszowa - 75 g
- sól - szczypta
- cukier kokosowy - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Widelcem rozgnieć twaróg, następnie wymieszaj z jajkiem, a kolejno z mąką, solą i cukrem. Kiedy masa będzie już w miarę zwarta (nie może być ani za twarda, ani z miękka) podziel ją na dwie części i każdej uformuj podłużny wałek.
Każdy wałek pokrój na średnie kopytka.
Tak przygotowane kluski wrzuć do wrzącej wody i gotuj ok. 2 minuty, a następnie odcedź.
Podawaj z owocami i jogurtem naturalnym.