Творожная шоколадно-арахисовая пасха

	Калории	Белки	Жиры	Углеводы
На 570 г	1080	90.2	49.7	64.7
На 100 г	189.5	15.8	8.7	11.4

Ингредиенты

Творог нежирный - 315 граммов
Мягкий творог - 250 граммов
Арахисовая паста кранч с белым шоколадом и финиками - 50 граммов
шоколад черный брют 80% - 45 граммов
Кокосовое сгущенное молоко - 40 граммов
Молоко КОКОС - 10 граммов

Процент потерь по массе: 43 %

Описание

Пробить блендером творог и мягкий творог. Добавить арахисовую пасту. Шоколад, сгущенку и молоко в маленькой кастрюльке растопить. Влить в творожную массу с арахисовой пастой. Смешать все хорошенько блендером. Емкость для пасхи застелить влажной марлей, выложить творожную смесь, закрыть концами марли и поставить под гнет на 12-14 часов, я ставлю на ночь. Жидкость периодически сливать, ее будет не очень много.

Инструкция по приготовлению

© 2013-2024 Береги фигуру
Все права защищены
Распечатано с сайта beregifiguru.ru