

Очень вкусный, диетический десерт 😊 Нежнейший кекс с ароматом лимона, апельсиновым джемом и завершает это всё потрясающая сырная шапка 🍷

Любите капкейки? Будете готовить? 👩‍🍳

Ингредиенты( на 12 шт.):

Для теста:

- Мука рисовая–190 гр
  - Разрыхлитель–1ч.л.
  - Йогурт натуральный–225 гр
  - Подсластитель–по вкусу
  - Яйца–2 шт
  - Лимонная цедра и сок–1 шт
- \*по желанию диетический лимонный/апельсиновый джем

Для крема:

- Творожный сыр–200 гр
- Творог в брикете–250 гр
- Подсластитель–по вкусу

Готовим:

Смешать яйца, йогурт, лимонный сок, цедру ( только желтую часть, белую часть не добавляйте, так как она горчит), подсластитель.

Отдельно смешать муку с разрыхлителем и ввести в жилку смесь.

Разлить по формам и выпекать при 160\* ~15 минут.

Готовим крем:

Смешать сыр с творогом и подсластителем и взбить до однородности. Должна получится плотная, но пластичная масса. Если крем получается слишком густой, добавьте пару ложек молока и взбейте ещё раз. Крем переложить в кондитерский мешок с насадкой.

\*сыр можно заменить творогом, но крем получится менее гладким и вкусным

Если используете джем, то в капкейках сделайте небольшое углубление с помощью ложки и положите во внутрь джем.

Украсить капкейки кремом. Готово!

КБЖУ на 100 гр.:157/9/5/17

В 1 шт. ~135 ккал –