

КОКОСОВЕ ПЕЧИВО

Нам знадобиться:

- 200г кисломолочного сиру(5%)
- 80г борошна(ліпше рисового)
- 40г кокосової стружки
- 5г розпушувача тіста
- замінник цукру(у мене еритри)
по смаку 20-30г

Час приготування: **25хв**

КБЖВ на 100г: **К 218 Б.11. Ж.10**

В.19.8

Вага готової порції: **350г**



Порція

1200ккал – 185г

1300ккал – 195г

1400ккал – 210г

1500ккал – 225г

1700ккал – 260г

Приготування:

1. **В тарілку вкидаємо сир, борошно, кокосову стружку, розпушувач і цукор чи його замінник. Все вимішуємо в однорідне тісто**
2. **Виліплюємо з цього тіста 8-10шт печива, яке викладаємо на застелене пергаментом деко.**
3. **Відправляємо в духовку, при 180С на 20хв і готово. Дуже смачне печиво до чаю☕**

Порада: печиво має бути сухуватим, тому його варто подавати з чаєм/кавою чи молоком

Посилання на відео-приготування: https://t.me/mil_alex_x_recipes/1026