

Twarogowe trójkąty z gruszką



Autor: **kazimierz**
Przepisów: 52 Ocena: 991

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Mąka tortowa orkiszowa 250 g - może być pszenna
- Twaróg chudy 150 g
- Ksylitol 60 g - można zastąpić cukrem
- olejek waniliowy
- jajko 1 sztuka
- żółtko 1 sztuka
- olej rzepakowy 6 łyżek
- proszek do pieczenia 1 kopiasta łyżeczka
- Cynamon

Sposób przygotowania:

- 1) Twaróg z jajkiem, żółtkiem, ksylitolem, olejkiem waniliowym oraz olejem rzepakowym blendujemy na jednolitą masę
- 2) Do uzyskanej masy dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia i zagniatamy ciasto. Ciasto odstawiamy na 30 minut przykrywając ściereczką aby nie obeschło.
- 3) Ciasto podzielimy na dwie części. Każdą cienko wałkujemy. Dzielimy na osiem trójkątów i każdy 2-3 razy naciąć.
- 4) Gruszki obierz, pokrój w półplasterki, układaj na trójkątach, posyp cynamonem i zawijaj.
- 5) Układaj na blaszce wyścielonej papierem do pieczenia, posmaruj roztrzepanym białkiem i posyp makiem lub sezamem (u mnie czarny sezam z mielonymi orzechami). Piecz około 25 minut w temperaturze 170°C
- 6) Smacznego
Więcej przepisów: <https://kazimierzdieta.wordpress.com/>

Twoje notatki do przepisu: