

# 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: