

Naleśniki budyniowe o smaku czekoladowym z twarogiem i truskawkami



Składniki:

- 1 jajko
- 1 opakowanie budyniu czekoladowego
- 1 łyżka oleju
- pół szklanki mleka 2%
- pół kostki twarogu półtłustego
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 1 łyżka erytrytolu
- szklanka truskawek

Jajko, mleko, budyń i olej dokładnie wymieszać rózgą lub mikserem, a następnie smażyć naleśniki na suchej patelni (wychodzą 3 duże sztuki).

Twaróg rozgnieść widelcem i wymieszać z jogurtem oraz erytrytolem.

Truskawki pokroić w plasterki.

Gotowe naleśniki posmarować masą serową i ułożyć plastry truskawek, a następnie zwinąć w rulony.

Całość 480 kcal

B 35,8g, T 24,6g, W 40,4g