Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Творожные колобочки к завтраку

14 апреля 2012 10:39 · https://open-cook.ru/recipes/tvorozhnye-kolobochki-k-zavtraku



Придумала я вчера рецепт для завтрака, ну вот взбрела мне в голову одна идея. Готовится быстро, сил и денег занимает немного. Очень вкусно и думаю, что полезно.

Для двух взрослых людей нам понадобится:



- **200 г творога** (брала мягкий творог в соседнем магазине на развес, он уже с ебольших количеством сметаны, если берете сухой творог – сдобрите его сметанкой, 1 ст.л. на 200 г)
- 1/2 среднего банана
- 1/2 яблока
- 6 долек шоколада (мы брали “Аленку”)
- 1,5 ст.л. сахарного песка
- можно взять какой-нибудь сироп (у нас Блю Кюрасао) или сироп из варенья

Пока греется чайник, растираем творог с сахаром (и со сметаной, если нужно, чтобы рне был сухим):



Натираем шоколад на мелкой терке:



Очищаем яблоко от кожицы:



И тоже натираем на мелкой терке, оставляем либо в отдельной тарелке, либо на доске:



На двоих я делала 6 колобков, но они получились большими, вы можете уменьшить их. Потому отрезаем от банана 6 небольших кусочков:



Влажными руками берем немного творога (примерно столовую ложку), делаем небольшую лепешку и выкладваем в середину кусочек банана:



Закрываем с боков творогом и формируем колобок:



Вот он наш первый красавец:



Теперь нужно обвалять колобок в тертом яблоке, чтобы поверхность его равномерно пкрылась им:



Теперь обваливаем колобок в шоколаде:



Чтобы шоколад равномерно распределился по поверхности колобка:



Выкладваем наши колобочки на красивую тарелку:



И… та дам! Аккуратно разливаем сироп тонкой струйкой вокруг колобков:



Вот такая красота:



Осталось заварить чай и насладиться прекрасным и вкусным утром!



А вот колобок в разрезе. Вместо банана можно положить вишенку, клубничку или орешек. Все что вам угодно! Вкус у колобочков получается нежный, а сами они сытны.

