



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Десерты » Творог с клубникой

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Творог с клубникой

13 июля 2012 14:47 · <https://open-cook.ru/recipes/tvorog-s-klubnikoj>



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Я к вам снова со своим любимым сочетанием: творог + клубника. Это беспроигрышный вариант и очень вкусный, особенно подходит для завтрака.

Ингредиенты брала на 2 порции, но в итоге вышло на 4 (или мы малоежки):

- 200 гр творога
- 2 ст.л. сметаны
- 1 ст.л. сахара
- 1 ч.л. ванильного сахара
- 100 гр клубники

Смешиваем в миске творог, сметану и сахар:



В блендере измельчаем клубнику, но сильно, чтобы оставались небольшие кусочки и добавляем к творогу:



Аккуратно перемешиваем и выкладываем в формочку, фужер или красивую мисочку:



Я посыпала всю эту красоту шоколадом, натертым на мелкой терке и украсила ломтиками клубнички:



Приятного аппетита!

Комментарии: 1



Раиса # 08:11 25.05.2014

Прекрасные у Вас рецепты!!!