

## Кокосовые сырники с клубнично-банановым соусом

### Ингредиенты

- Бананы - 1 шт
- Йогурт - 150 г
- Клубника - 150 г
- Кокосовая стружка - 3 ст.л
- Кокосовое масло - 1 ст.л
- Рисовая мука - 4 ст.л
- Сахар - 2 ст.л
- Творог - 400 г
- Яйцо - 1 шт
- Яйцо -



Рейтинг блюда: 0/5

### Процесс приготовления

1

Мягкий творог растереть с яйцом и сахаром, добавить рисовую муку и кокосовую стружку, тщательно перемешать, из полученного «теста» скатать «колбаску». Рисовая мука идеально подходит для данных сырников, они получаются плотненькие и очень однородные по текстуре.

2

Нарезать подготовленную «колбаску» на аккуратные круги толщиной 2 см, выпекать на раскаленной сковороде на кокосовом масле по 4 минуты с каждой стороны.

**3**

Банан, клубнику и греческий йогурт перемолоть в блендере, при желании добавить ложку сахара. Наши кокосовые сырники готовы! Подавать с соусом и улыбкой.

---

**4**

Приятного аппетита и отличного утра!

---



Приятного вам аппетита :)