

Сырники

Вам понадобится:

1 яйцо
9 унций нежирного сыра рикотта
1 столовая ложка сахара
1 чайная ложка ванильного сахара
Щепотка соли
3 унции (2/3 стакана)
универсальной муки
1 унция (1/4 стакана)
цельнозерновой муки
2 столовые ложки растительного
масла



фото olgasflavourfactory.com

Приготовление

- Взбейте яйцо
- В миске смешайте сыр рикотта, сахарную соль и яйцо.
- Добавьте 30 мл цельнозерновой муки и 30 мл универсальной муки, хорошо перемешайте и дайте постоять 5 минут.
- Разделите тесто на 8 частей и сформировать сырники.
- Обваляйте сырники с обеих сторон в оставшейся муке.
- Нагрейте сковороду с антипригарным покрытием на среднем огне, добавьте масло и обжарьте сырники до золотистого цвета.
- Подавать со свежими или замороженными ягодами или фруктовым компотом.

