|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:** Ингредиенты для теста:35 г овсяной муки35 г цельнозерновой пшеничной муки70 г рассыпчатого обезжиренного творога20 г обезжиренного кефира1 ст. л. сахара или сахарозаменитель1/8 ч.л. разрыхлителя1 ст.л. кукурузного крахмалаДля начинки:бананягоды замороженной малины2 ст.л. коричневого сахара или мёда | **Способ приготовление:**Смешать сухие ингредиенты, добавить творог и кефир. Вымешать тесто до однородности. Если тесто сильно липнет к рукам и рабочей поверхности, добавьте цельнорерновой муки. Духовку разогреть до 180 градусов. Раскатать тесто толщиной в 3-4 миллиметра. Тесто должно быть пластичным. По середине галеты выложить начинку: порезанный на кружочки банан и ягоды малины. Присыпать сахаром или добавить к начинке мед. Запекать в духовке 30-35 минут до золотистой корочки. Дать галете остыть, а начинке «схватиться».. |

