|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**  Ингредиенты для теста:  35 г овсяной муки  35 г цельнозерновой пшеничной муки  70 г рассыпчатого обезжиренного творога  20 г обезжиренного кефира  1 ст. л. сахара или сахарозаменитель  1/8 ч.л. разрыхлителя  1 ст.л. кукурузного крахмала  Для начинки:  банан  ягоды замороженной малины  2 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».. |

