|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**  для основы:  40 г овсяной муки (овсянку смолоть в блендере)  40 г рисовой муки  50 г яблока  20 г арахисовой пасты  для творожного слоя:  100 г - кокосовая стружка  400 г - мягкий обезжиренный творог  50 г - сахар (либо сахарозаменитель)  2 яйца | **Способ приготовления:**  Духовку включить на 160 градусов. В блендер сложить все ингредиенты и перемолоть. Выслать форму пергаментом и утрамбовать влажную массу основы. Поставить основу на 10-15 минут запекаться.  Подготовить творожный слой. Кокосовую стружку перемолоть в блендере, добавить сахар, творог и яйца. Смешать до однородности. Достать основу из духовки и вылить поверх творожную массу. Поставить запекаться на 160 градусов на 50 минут, пока верх полностью не схватиться. Готовый чизкейк охладить. Лучше дать ему отстояться ночь в холодильнике.. |

