**Шоколадные оладьи**

**Ингредиенты**

Яйцо – 2 шт.

Молоко – 100 мл

Заменитель сахара эритрит – 80 г

Йогурт греческий – 100 г

Мука рисовая – 120 г

Дрожжи сухие – 6 г

Какао – по вкусу

Шоколад для прослойки (любой или горький) – по вкусу

Кокосовое масло – 2 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для приготовления шоколадных оладий. Вместо сахара можно взять эритрит - безвредный, нетоксичный, природный заменитель сахара.

**Шаг 2**

Молоко наливаем в ковш и отправляем на плиту чуть нагреться до 40-50 градусов, не выше. Добавляем в него дрожжи и размешиваем.

**Шаг 3**

В миску разбиваем яйца, всыпаем сахарозаменитель и взбиваем миксером до пышной массы.

**Шаг 4**

Затем в яичную массу добавляем рисовую муку, какао-порошок и греческий йогурт без сахара. Всё перемешиваем.

**Шаг 5**

Вливаем тёплое молоко с дрожжами, добавляем кокосовое масло и замешиваем шоколадное тесто для оладий. Накрываем и ставим в теплое место на 30-35 минут, чтобы дрожжи «подошли».

**Шаг 6**

Разогреваем сухую широкую сковороду для блинов с антипригарным покрытием и, набирая по четвертинке половинка, вливаем тесто. У нас на сковороде вместилось 3 оладушка.

**Шаг 7**

Как только сверху появятся первые пузырьки, кладём в центр кусочек шоколада, чуть вдавливая его внутрь, и добавляем немного теста сверху, чтобы закрыть начинку.

**Шаг 8**

Жарим оладушки на сковороде как обычно сначала с одной стороны, переворачиваем на другую и обжариваем ещё минуту. Перекладываем на тарелку.

**Шаг 9**

Шоколадные оладьи готовы! Они получаются очень вкусные, мягкие и нежные, с тающей во рту шоколадной начинкой.

Приятного чаепития!