Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Манник

21 июля 2012 17:54 · https://open-cook.ru/recipes/mannik



Сегодня я приготовила кисель, первый в своей жизни нормальный кисель (не из пакета). И вспомнился мне детсадовский манник, политый киселем. Не смогла устоять натиску воспоминаний и вот на завтрак получился чудный и очень вкусный, почти как в детстве, пирог.

Я использовала разъемную форму, диаметром 20 см. На приготовление манника по этому рецепту потребуется 2 часа.

Необходимый ингредиенты:

- 1 стакан манки

- 1 стакан молока
- 1 стакан муки
- 3 яйца
- 1 стакан сахара
- 30 гр мягкого сливочного масла и еще чуть-чуть, чтобы смазать форму
- 1/2 ч.л. соли

Манку заливаем молоком, хорошенько размешиваем и оставляем на 1 час, это нужно чтобы манник не был сухим:



На исходе часа соединяем в миске яйца, сахар и соль. Все взбиваем:



Добавляем масло и снова взбиваем:



Теперь добавляем манку с молоком, немного взбиваем и отправляем туда муку по частям. Замешиваем тесто, которое получается консистенции густой сметаны:



Форму смазываем маслом а духовку разогреваем до 200 градусов:



Заполняем форму тестом и ставим его в духовку на 40-45 минут. Готовность проверяем зубочисткой, если она сухая – пирог готов:



Вот такая красота получается:



Даем ему немного остыть и можно кушать. Я подавала его, полив малиновым киселем



И украсив его ягодкой ежевики и листьями свежей мяты:



Приятного аппетита!




RAILS
open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Комментарии: 2

Гость # 13:42 2.08.2015

Очень вкусно выглядит! Красота!

Владимир # 15:33 3.02.2016

Спасибо!три раза!