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

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

Яблочный пудинг в сухарях

22 августа 2012 16:34 · https://open-cook.ru/recipes/yablochnyj-puding-v-sukharyakh



Пару недель назад у нас с одной девочкой зашел спор про пудинги, она убеждала меня в том, что яблоки и киви – единственные фрукты из которых нельзя сделать пудинг, что она извела на попытки кучу продуктов, но так ничего и не получилось. Сегодня Маша Панкова прислала рецепты Блинчиков с припеком и Яблочного пудинга. Я изучила его вдоль и поперек и была удивлена простотой приготовления. К слову, я в своей жизни еще ни одного пудинга не приготовила, боюсь я их делать. (Анна Нечаева)

На приготовление яблочного пудинга в сухарях нужны простые продукты, которые найдутся у большинства людей на кухне, а если нет, то их можно достать в любом магазине:

Количество продуктов рассчитано на 1 формочку для кексов (которые чуть больше кексов, которые продают в столовых и кулинариях), можете использовать любые, какие вам больше нравятся, я брала металлические. Количество указано на одну порцию из удобства, так вы сможете приготовить пудинг на полдник, например, для своего малыша на один раз.

- 1 яблоко
- 1 ч.л.сахара
- 1 ч.л. манки
- 1 ч.л. слив.масла
- 1 ст.л. панировочных сухарей
- 1 яйцо
- 1 ст.л. сметаны
- немножко сахара и мелко рубленных грецких орехов для украшения

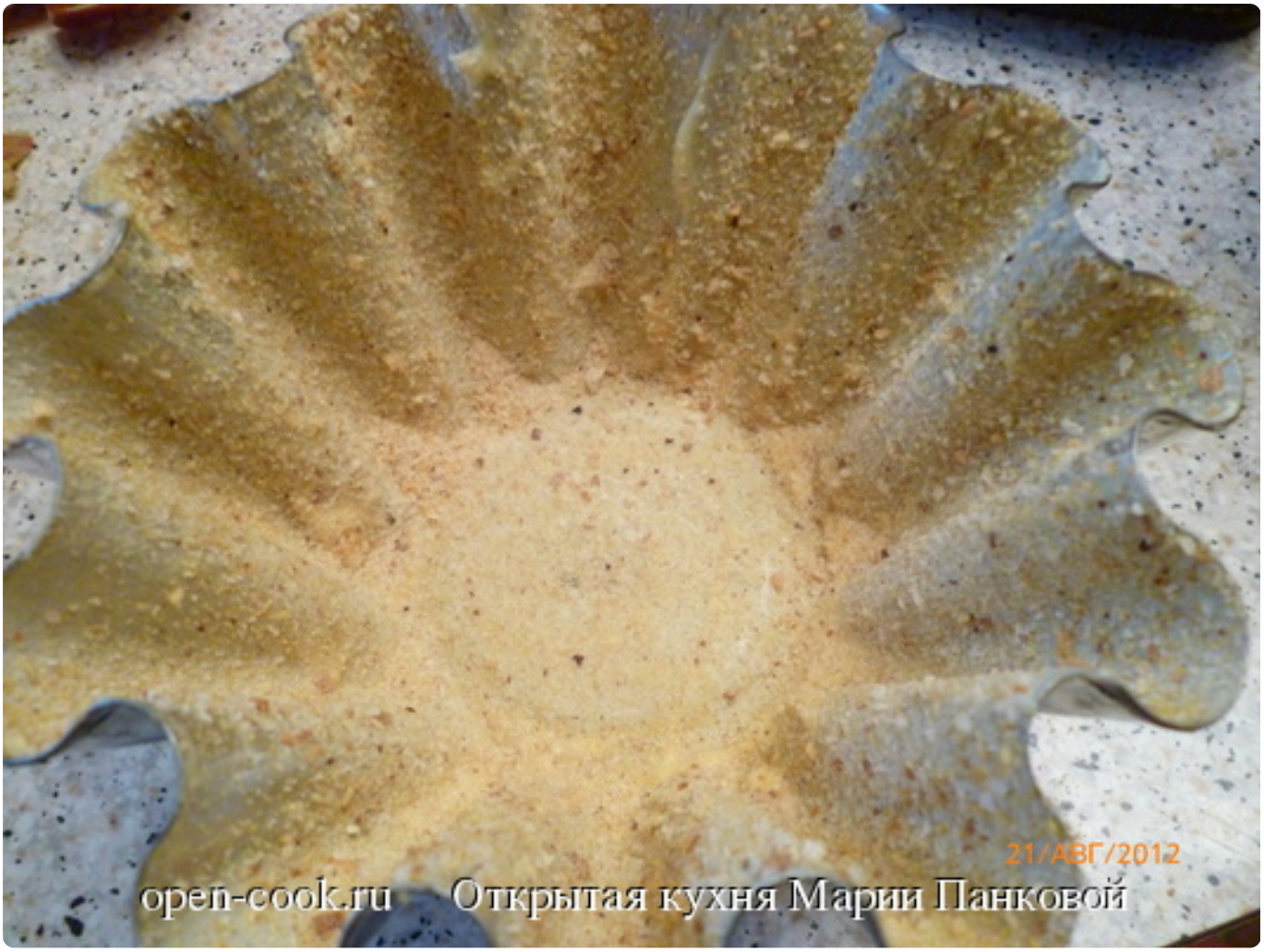
Яблоко помыть, почистить, натереть на терке (смотрите сами какую терку лучше использовать, мелкую или крупную, т.к у моего сына уже все зубки – я натерла на крупной):



Добавляем сахар, манку,сметану и взбитое яйцо, все перемешиваем:



Форму смазываем слив. маслом и обсыпаем сухарями:



Выкладываем в формы пудинг:



Выпекаем в разогретой до 200 градусов духовке 15-20 минут (следите за пудингом, духовки у всех по-разному пекут):



Вкуснятина, не правда ли?



Сверху я посыпала сахарным песочком(лучше наверное пудрой) и грецкими орехами:



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

аделина # 17:28 9.11.2015

мне нравится рецепт у меня получилось очень вкусно