

detkityumen.ru

Манник



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Манка - 1 стакан

Сметана (15-20%) - 1 стакан

Сахар - 1 стакан

Яйцо куриное - 3 шт.

Сода - 0.5 ч.л.

или разрыхлитель для теста - 1 ч.л.

Мука - 1-1,5 стакана

Приготовление:

Для начала сметану нужно перемешать с манкой и оставить на 1 час.

В миску разбить яйца и добавить сахар, соду. Растереть это всё (взбить) и добавить к сметане с манкой.

Добавить муку. Тесто хорошо перемешать, оно должно быть не очень густое. Форму смазать маслом и обсыпать мукой.

Духовку разогреть до 180 градусов. Выпекать около 40-50 минут.

Чтобы проверить, готов ваш манник или нет, его надо проткнуть спичкой, если спичка сухая - манник готов.

При желании можно сделать крем из сметаны и фруктов или из сметаны со сливочным маслом и сгущёнкой. Ещё вариант - посыпать сверху ванилью. Этот пирог очень неплохо сочетается с лимонной цедрой (в тесто или в крем). Экспериментируйте! Наверняка получится вкусно.

04.02.2014

[Премудрая Вася](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/20/