

detkityumen.ru

Медовый пирог



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

- Манная крупа 1 стакан
- Мука 1 стакан
- Сахар 1 стакан
- Кефир 1 стакан
- 3 яйца
- Мед 1 ст.л.
- Сода 0.5 ч.л
- Соль 1 щепотка
- Корица 1 чайная ложка

Приготовление:

- Включить духовку на 180гр
 - В емкость налить кефир, добавить манку, хорошенько перемешать и оставить на 1 час
 - Яйца хорошенько взбить миксером с сахаром, солью и корицей, добавить к разбухшей манке, туда же просеять муку, влить мед и перемешать миксером. Затем добавить соду, чуть-чуть взбить и перелить получившуюся смесь в смазанную маслом форму. Оставить минут на 10
 - Отправить в духовку на 30 минут, готовность проверять зубочисткой - должна быть сухая.
- Кто не любит корицу, не добавляйте ее, она перебивает вкус меда. Получается на мой вкус суховато, можно прослоить любимым кремом, несмотря на схожий рецепт, на манник абсолютно не похоже))

03.03.2016

[ismagilova](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/386/