

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, хорошо перемешать и оставить на 1 час
- Яйца хорошо 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!» detkityumen.ru/recipe/386/