

detkityumen.ru

Кофейный манник



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

1 чашка крепкий кофе
400 гр манки
500 мл кефира
300 гр сахара
3 яйца
10 гр разрыхлителя
1/3 ч.л соли
100 гр сливочного масла
1 ч.л ванильного сахара.

КРЕМ:

1/2 чашки крепко кофе
100 гр сливочного или творожного сыра
1-2 ст.л сахара.

Приготовление:

Манку залить кефиром, дать набухнуть 10-15 мин. Яйца взбить с сахаром и солью до густой пены. Сливочное масло растопить, остудить. Сварить крепкий натуральный кофе (можно взять растворимый). Аккуратно соединить все продукты, хорошенько размешав. Тесто вылить в форму и поставить в разогретую до 180° духовку на 25-30мин.

Вытащить манник и дать остыть, затем смазать кремом.

09.06.2017

[njurka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/551/