

Манник на кефире с ягодами

Изготовили :
ученицы 5 «Г»класса
Беляева Ксения
Иванова Алина
Силина Ульяна

Рецепт:

1. Крупа манная - 1 стакан
2. Кефир - 1 стакан
3. Яйца - 3 шт.
4. Масло сливочное - 100 г + для смазывания формы
5. Мука - 1 стакан
6. Сахар - 1 стакан
7. Разрыхлитель - 1 ч. л.
8. Ванильный сахар - 1 пакетик
9. Домашняя черника 2 стакана



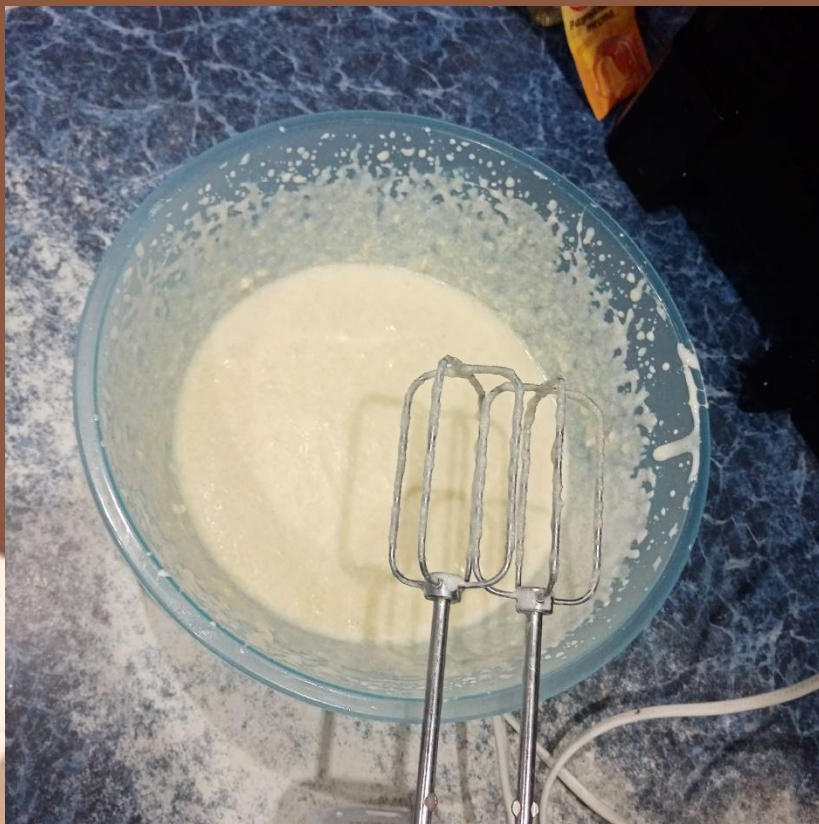
Манку залить кефиром. Размешать, чтобы не было комочков, и оставить ее для набухания минут на 30-40.



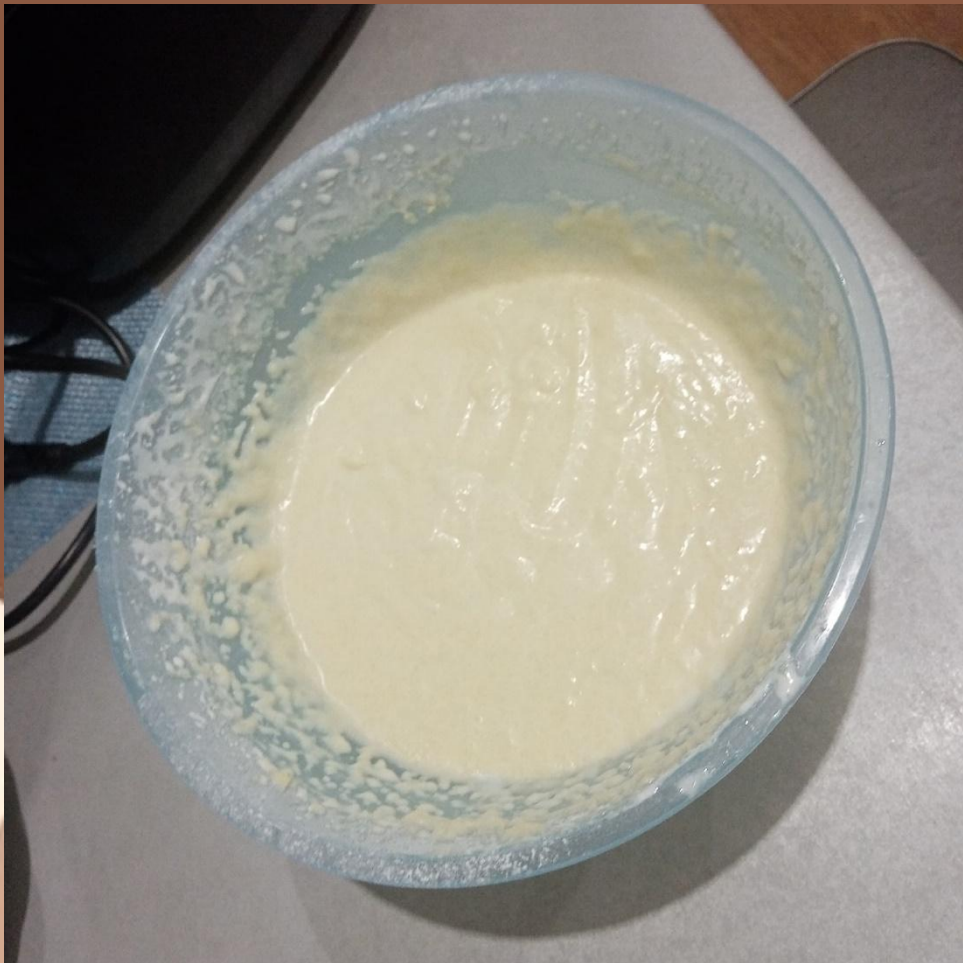
Яйца взбить с сахаром. Сначала взбивать на низкой скорости и постепенно увеличивать.



Вылить взбитые яйца к манке, добавить растопленное масло, перемешать миксером.



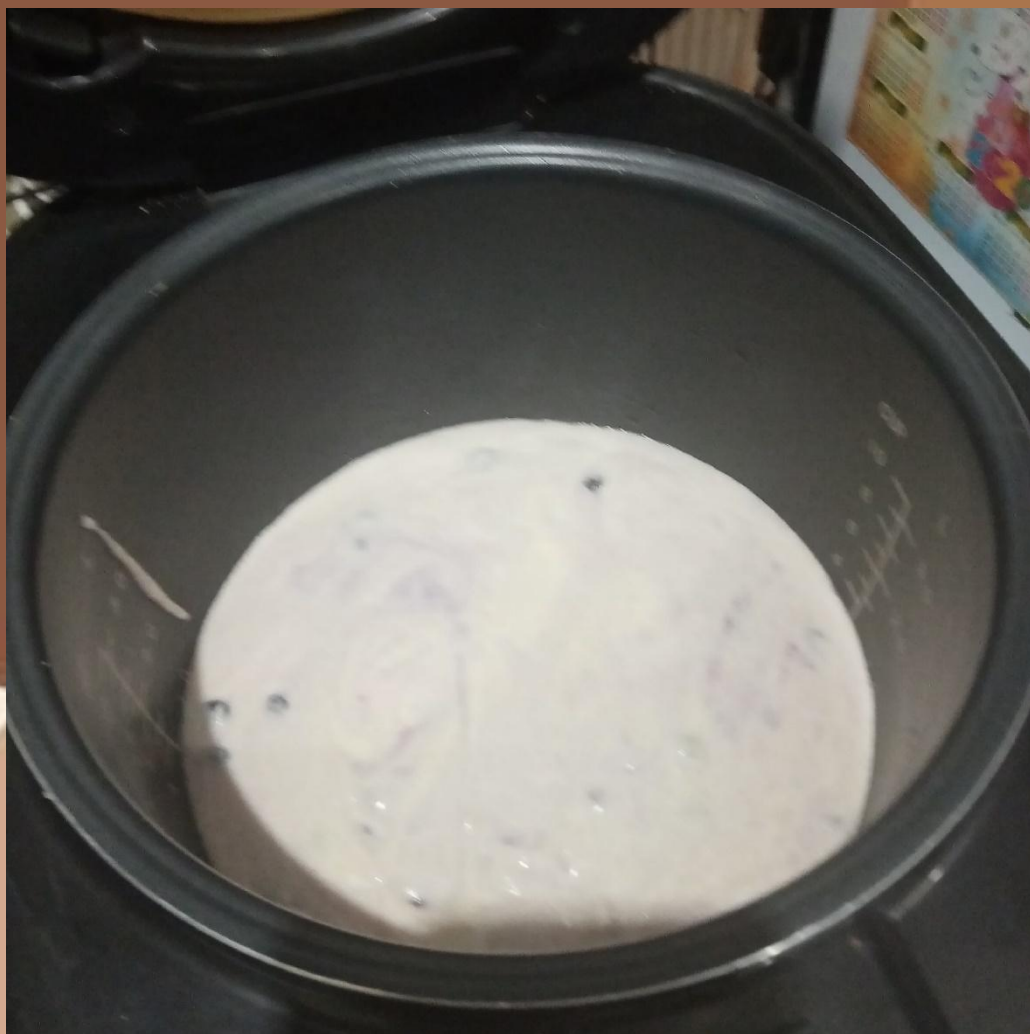
Всыпать просеянную с разрыхлителем муку.
Перемешать с помощью миксера на низкой скорости.



Добавить чернику и перемешать лопаткой. Тесто для манника на кефире получается чуть более жидкое, чем на оладьи.



Вылить тесто в смазанную сливочным маслом форму.



Выпекать манник с домашней черникой при 160 градусах примерно 40-45 минут.



Готовый остывший манник с домашней черникой.
Приятного аппетита!

