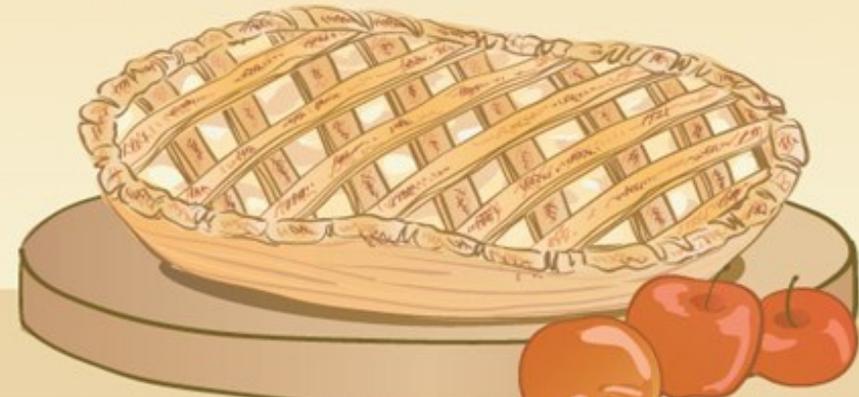


Рецепт

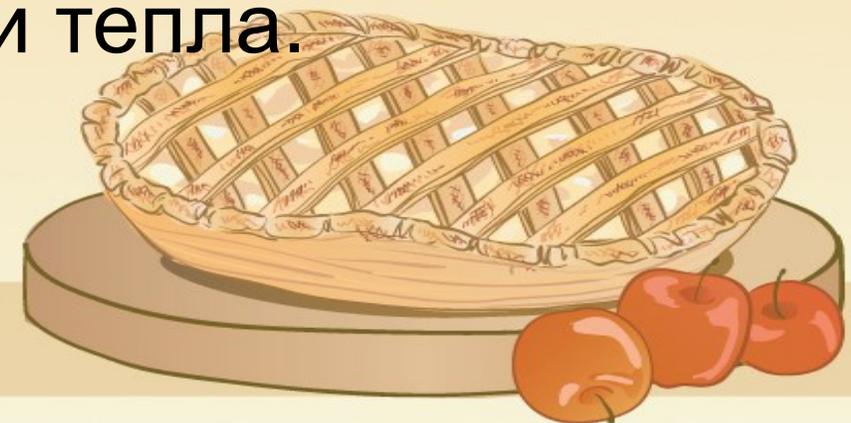
«Яблочный манник»

Представляет семья Калинина Степана
МАДОУ «Детский сад № 26»
ГО Верхняя Пышма



Почему мы выбрали этот рецепт на конкурс?

Мы решили представить рецепт «Яблоневого манника» на конкурс «Наш семейный рецепт», потому что он имеет особое значение для нашей семьи. Это блюдо связано с теплыми воспоминаниями о детстве, когда бабушка готовила его каждое воскресенье после обеда. Запах свежего манника с яблоками наполнял весь дом, создавая атмосферу уюта и тепла.



Манник всегда был особенным десертом, ведь он прост в приготовлении, но при этом невероятно вкусный. Манная крупа, смешиваясь с кефиром, делает тесто мягким и пористым, а яблоки придают ему легкую кислинку и свежесть. Кроме того, яблоки – это символ осени, времени года, которое ассоциируется с домашним теплом и семейными традициями. Этот рецепт передаётся из поколения в поколение, и каждая хозяйка добавляет в него что-то своё, сохраняя при этом его основу. Для нас важно сохранить эти традиции и поделиться ими с другими участниками конкурса. Мы уверены, что «Яблоневый манник» понравится всем, кто попробует его, и станет частью их семейных воспоминаний.



Рецепт:

Яйца 2 шт.

Манная крупа 1 стакан

Кефир 1 стакан

Мёд 0,5 стакана

Сливочное масло 50 гр.

Соль щепотка

Разрыхлитель 1,5 чайной ложки

Яблоки 2 шт.



Манную крупу залить кефиром и оставить на 1 час, чтобы набухла.

Яйца разделить на белки и желтки.

Соединить мёд, желтки и сливочное масло. Перемешать.

Добавить манную крупу с кефиром. Перемешать.

Белки взбить с щепоткой соли до плотной пены.

В тесто добавить разрыхлитель.

Аккуратно выложить белки в тесто.

Яблоки помыть, порезать, выложить в форму.

Добавить тесто.

Запекать в духовке при температуре 180 градусов 30 минут.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

