

Выпекаем МАННИК

Ингредиенты



- 3 яйца;
- $\frac{1}{2}$ пачки маргарина;
- 1 стакан сахара;
- 1 стакан кефира;
- 1 стакан манки;
- $\frac{1}{2}$ стакана муки;
- щепотка соли;
- $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды.



Вымыть яйца



Разбить яйца в чашку



**Добавить 1 стакан
сахара, постепенно
помешивая**



**Влить 1 стакан кефира
или простокваши, всё
перемешать**



Маргарин положить в стеклянную кружку



Поставить в микроволновую печь на 40 секунд



Влить маргарин в
получившуюся массу,
перемешать



Добавить 1 стакан манки и
1/2 стакана муки



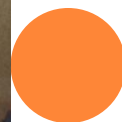
Всё тщательно
перемешать



Добавить соль и соду, всё
перемешать



**На лист налить
подсолнечное масло и
аккуратно его распределить
по всей поверхности**



**Вылить тесто на лист и
дать постоять 30 минут**



Затем поставить лист в
духовку на 30 минут при
температуре 200 С.





Готовность проверить
проткнув спичкой



Если манник
готов можно
его украсить
сахарной
пудрой и
подавать к
столу



Приятного аппетита!

