Автор: Мухаббат
14.12.2012 10:55 - Обновлено 14.12.2012 16:54

Этот рецепт от ещё одной моей интернет-подруги, великолепной кулинарки, доброжелательной и просто душевной Марины Чаплыгиной. При всём притом, что этот манник постный, он нисколько не уступает по вкусу более сдобной выпечке. Сладкий, ароматный, мягкий и в то же время с крупянистой консистенцией.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан манной крупы

1 стакан сахара

1 стакан воды

6 ст.л. рафинированного растительного масла

щепотка соли

1 ч.л. разрыхлителя

мука (примерно ½ стакана)

ванилин на кончике ножа

100 гр. цукатов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Манку насыпать в чашку, добавить сахар и соль, перемешать, налить воду, снова перемешать и оставить на 30 минут, для того, чтобы манка набухла.

По истечении времени, добавить ванилин, растительное масло, разрыхлитель, перемешать, всыпать просеянную муку, перемешать до однородности. Советую понемногу добавлять муку, поскольку возможно понадобится чуть больше, либо чуть меньше указанного количества муки. Масса должна по консистенции напоминать густую сметану. Всыпать цукаты, снова хорошо перемешать.

Форму смазать растительным маслом (я использовала маленькие, но можно и в большой) и выложить тесто.

Выпекать в предварительно разогретой до 170* духовке в течение минут. Готовность проверить деревянной шпажкой.

Вынуть формочки из духовки, дать немного стыть в формах, затем вынуть из формочек и остудить на решётке.

Я дополнительно ещё украсила лаймовой глазурью и кондитерской посыпкой. Для глазури нужно смешать сахарную пудру с соком лайма (можно заменить апельсином или лимоном). В сахарную пудру нужно понемногу добавлять сок, тем самым Вы получите желаемую консистенцию.Наносить глазурь нужно на тёплую выпечку.

{jcomments on}