

Банановый манник на ряженке.

Первый класс, музыкалка, а тут ещё папу люди добрые сагитировали права получить. С готовкой выручает бабушка, дай Господь ей здоровья. В редкие моменты Принцесса всё-таки исхитрилась и приготовила нам банановый манник на ряженке. Порадовала своих пузанков. Очень вкусно.



#пицца #манка #ряженка #манник

Банановый манник на ряженке.

Ингредиенты.

Манная крупа – 180 граммов

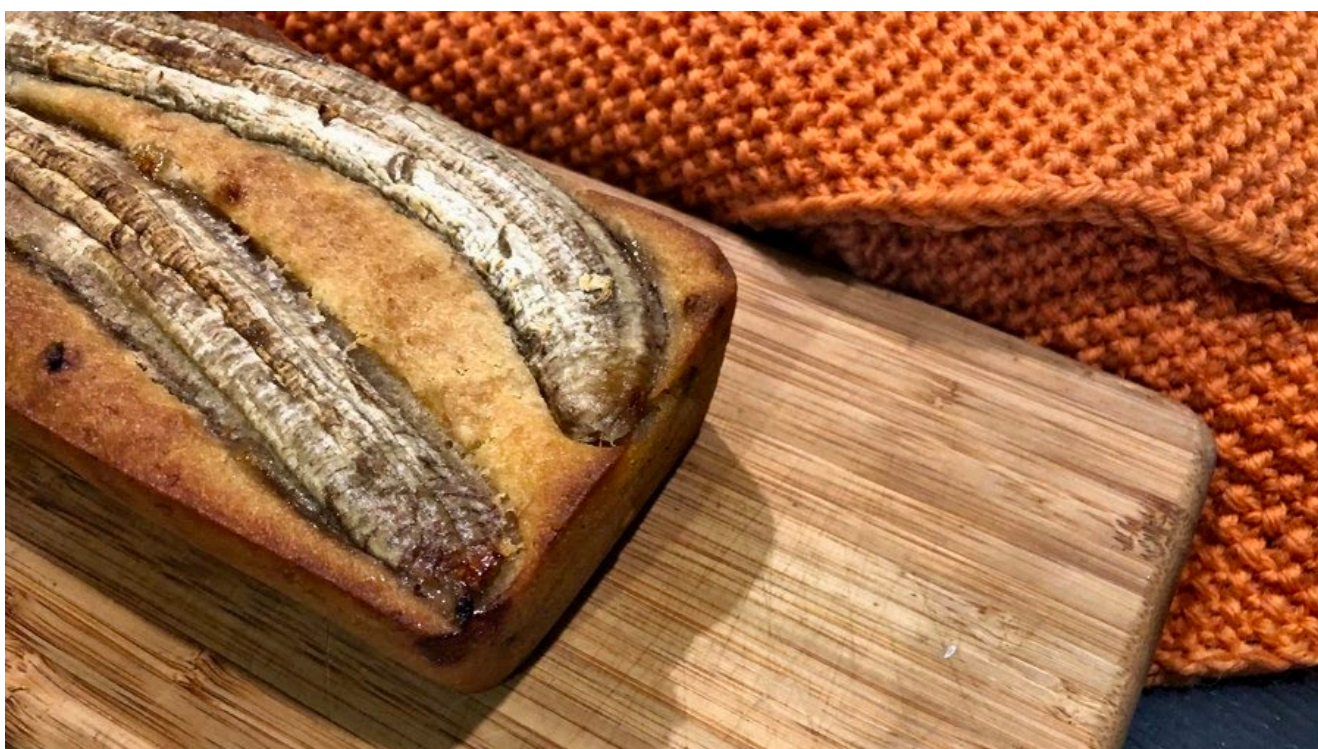
Ряженка – 250 миллилитров

Разрыхлитель теста – $\frac{1}{2}$ чайной ложки

Бананы – 2 штуки

Коричневый сахар – 2 столовые ложки

Растительное масло – 70 миллилитров



Банановый манник на ряженке. Приготовление.

Соединить манку, ряженку и разрыхлитель.

В другой ёмкости пюрировать один банан.

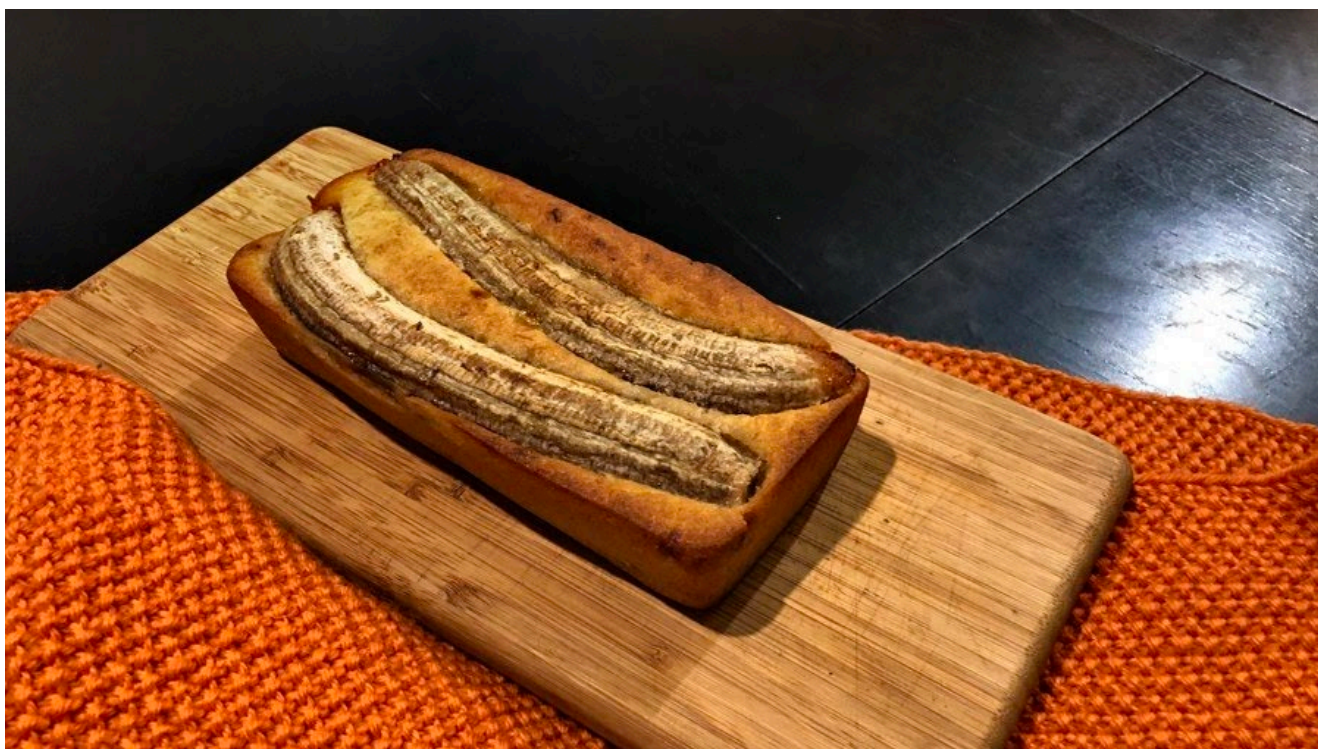
Добавить в банановое пюре сахар и масло, перемешать.

Добавить банановую смесь в манную, хорошо всё перемешать.

Перелить тесто в смазанную маслом форму.

Разрезать второй банан вдоль пополам и выложить на тесто.

Выпекать манник 50 минут в разогретой до 180 градусов по Цельсию духовке.



[Источник.](#)

Кто сказал, что манник – пища малышей

[Манник с яблоками и изюмом](#) В жару с утра не успеваю позавтракать. А до обеда ой как далеко. Вот здесь и выручают запеканки, такие как манник с яблоками и изюмом. Второй завтрак, который первый. И наверное, если честно, более полезный, чем вкусный, но тем не менее, очень выручающий.

[Манный пирог в медовом сиропе](#) До нового года ещё несколько часов, а кушать уже хочется. А жена с деревянной лопаткой в руках охраняет стол – не трогай, это для праздника. Хорошо, что есть манник в медовом сиропе. Необычайно вкусный, пахучий, медовый. И его можно есть...

[Сочный манник.](#) Кто сказал что манка – пища малышей. Самые привычные крупы можно приготовить очень интересно. Просто нужно немного пофантазировать и постараться. И всё у вас непременно получится. Например вот такой замечательный сочный манник.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплусе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).