

# Маковый манник. Почти идеальное пирожное.

У каждого своё представление об идеальном. Конкретно сейчас я о пирожном. Маковый манник – почти идеальное пирожное в конкретном месте и в конкретное время. Ибо всё условно в этом мире.



#пицца #пирожное

**Маковый манник. Ингредиенты:**

Кукурузная мука – 100 граммов  
Творог – 155 граммов  
Сливочное масло – 55 граммов  
Сахар – 75 граммов  
Миндальное молоко – 365 граммов  
Мак – 35 граммов  
Манная крупа – 80 граммов  
Белок – 1 штука



## **Маковый манник. Приготовление:**

Для крошки смешать 30 граммов холодного масла, 30 граммов творога, 30 граммов сахара и муку.

Убрать мучную крошку в холодильник, пока готовится начинка.

Для начинки в кастрюле смешать молоко, мак, манку, оставшиеся сахар и масло.

Довести до кипения, помешивая. Снять с огня и оставить на 10 минут.

Оставшийся творог смешать с белком. Добавить в молочную смесь и взбить.

В основание формы выложить 2/3 крошки, выложить поверх начинку и оставшуюся крошку. Выпекать в разогретой до 180 градусов по Цельсию около 40-50 минут.

Рецепт найден [здесь](#).



# Пирожные такие разные...

[Слоёное пирожное с шоколадным маскарпоне](#). Мама с нами, а значит мы с вкусняшками. Время полуфабрикатов и сухомяток закончилось. Слоёное пирожное у нас не просто так, а с ягодками, с шоколадным маскарпоне и вообще приготовлено с маленьким, но эффектным секретом в приготовлении (который для вас может быть вовсе даже не секрет, а для нас так стал откровением). Но подробности как всегда по ссылке у нас на сайте.

[Финиковые пирожные со взбитыми сливками](#). Читаешь рецепт, смотришь фотографии и думаешь – какая же красота и вкуснота, а приготовишь, и... “как-то так”... Бывает и обратное. И постное, и простое... А вот вкусно, и всё. Так меня своей простотой и вкусом удивили финиковые пирожные.

[Торт Наполеон для ленивых](#).

– Сейчас будем делать торт.

– Какой торт – ночь на дворе.

– Мы быстро сделаем Наполеон для ленивых.

И точно. Получилось очень быстро и вкусно.

Между прочим очень красиво и весьма бюджетно. Тот самый вариант “не стыдно на стол подать”. Попробуйте, не пожалеете...

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