

Маннѳй пирог в медовом сиропе

До нового года ещѳ несколько часов, а кушать уже хочется. А жена с деревянной лопаткой в руках охраняет стол – не трогай, это для праздника. Хорошо, что есть маннѳй пирог в медовом сиропе. Необычайно вкуснѳй, пахучѳй, медовѳй. И его можно есть...



#пища #пирог #манка #мѳд

Маннѳй пирог в медовом сиропе. Ингредиенты:

Масло сливочное – 100 граммов

Сахар – 400 граммов

Молоко – 125 миллилитров

Яйца – 2 штуки

Крупа манная – 300 граммов

Разрыхлитель теста – 1 чайная ложка

Ванилин – 1 щепотка

Соль – 1 щепотка
Вода – 250 миллилитров
Мед – 125 граммов



Маннй пирог в медовом сиропе. Приготовление:

Мягкое масло взбить с 200 граммами сахара.

Добавить молоко и яйцо, снова взбить.

Манную крупу смешиваем с разрыхлителем, ванилином и солью

Соединить сухие и жидкие ингредиенты.

Тесто перелить в форму и отправить в духовку, разогретую до 180 градусов по Цельсию на 25 минут.

Пока печётся пирог, приготовить сироп. Для этого смешать воду, оставшийся сахар и мёд. Помешивая, довести смесь до кипения, а потом прокипятить на среднем огне минут десять до лёгкого загустения.

Готовый горячий пирог обильно полить сиропом.

Остывший пирог можно украсить по желанию. Мы украсили снежинками, вырезанными из сахарной мастики.

Рецепт найден [здесь](#).



[Супербанановый пирог из теста на сметане](#). А как вы относитесь к термообработанным бананам? На мой вкус вполне себе . И супербанановый пирог из теста на сметане отличное тому подтверждение... Хотя некоторые в нашей семье, не буду показывать пальцем, чтоб не получить скалкой в лоб от Принцессы высказали “неудовольствие”. Неаргументированное. Приготовьте, попробуйте и рассудите нас, а?

[Ароматный клюквенный пирог](#). Клюковка. Кисленькая. Сладенькая. Ароматная. Клюквенный пирог приготовленный по “старинному” рецепту из бабушкиной тетрадки прям таки “вкус из детства”. Всё как я люблю. Попробуйте...

[Тыквенно-творожный пирог как с картинки](#). Некоторые блюда получаются хороши прям на загляденье. Тыквенно-творожный пирог в этот раз у нас получился именно таким. И при этом очень

вкусным. Прямо жалко было доедать. На пару секунд жалко, а потом пирог кончился.

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