

# Выпекаем МАННИК

## Ингредиенты



- 3 яйца;
- ½ пачки маргарина;
- 1 стакан сахара;
- 1 стакан кефира;
- 1 стакан манки;
- ½ стакана муки;
- щепотка соли;
- ½ 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

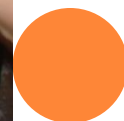




Добавить 1 стакан манки и  
1/2 стакана муки



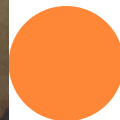
Всё тщательно  
перемешать



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  
проткнуть спичкой



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





Приятного аппетита!

