**Как приготовить манник на кефире в мультиварке**

*Описание:*  
Если у вас растет ребенок, значит, вы ему варите молочную манную кашу. Если они отказываются ее кушать, а манка для детей очень полезна, и рекомендована педиатрами, можно кашу заменить манником. От вкусного пирога детки не откажутся.  
  
Он очень легкий в приготовлении и не требует никаких изысканных или редких ингредиентов. Все, что нужно для его приготовления наверняка есть у каждой хозяйки на кухне. Приготовленное блюдо можно с помощью фантазии, которая вам преобразить в настоящий шедевр. Украсив подручными продуктами. После ваших стараний ребенок не сможет равнодушно пройти мимо пирога.  
  
*Ингредиенты:*  
Кефир, один стакан.  
Один стакан манки.  
Один стакан муки.  
Три яичка.  
Масла сливочного примерно 150 грамм.  
Разрыхлителя теста одна чайная ложка.  
  
*Процесс приготовления*  
Чтобы приготовить манник на кефире заблаговременно нужно залить нужную порцию манной крупы кефиром и оставить в миске, чтобы он постоял примерно минут двадцать. Если кефира под рукой не оказалось. Бывает и такое, но у вас в холодильнике есть йогурт, простокваша, молоко или недопитый ребенком йогурт. Но именно на кефире он получится пышный, воздушный. Если выпекаете этот пирог впервые, то попробуйте сразу базовый рецепт приготовления [http://www.cakery.ru](http://www.cakery.ru/) .  
  
После того как время покоя манки исчерпано, добавляем с содержимое сливочное масло, предварительно растопленное на огне, яйца с сахаром, и муку с разрыхлителем. Все содержимое тщательно перемешиваем до однородной консистенции. Должно получиться жидкое тесто. Можно для разнообразия, если захотите сделать такое тесто с начинкой, добавив в тесто, фрукты или ягоды, цукаты или орешки.   
Можно добавлять, что вам захочется и что у вас есть в холодильнике, удивляя каждый раз вашу семью разнообразием вкуса манника. В его тесто можно класть творог, правда, если такой вариант вы используете, тогда не нужно класть муку. Кстати, такой вариант манника будет более полезным для ребенка.  
  
Все тесто, готовое можно выливать в чашу мультиварки, но перед этим ее нужно смазать сливочным маслом, и присыпать сухой манной крупой.  
  
Выливаем тесто в чашу и ставим в мультиварку. На аппарате мультиварки выставляем режим «Выпечка» и время выставляем ровно один час.  
  
Ровно через час наше блюдо готово, Можно подавать на стол, перед подачей можно присыпать сахарной пудрой, приукрасив цветной глазурью. Или разрежьте корж пополам и перемажьте его кремом. Посоветуйтесь с малышом и узнайте какой он хочет манник сегодня.

http://vkusnovsem.org/gotovim-v-multivarke/5889-kak-prigotovit-mannik-na-kefire-v-multivarke.html