**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