Закуска "Морковно-яблочная"



Что нужно:

- морковь - 3-4 шт;
- яблоко - 2 шт;
- манная крупа - 2 ст. л.;
- молоко - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- слив. масло - 50 г;
- сметана - 50 г;
- сахар - 2,5 ст. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. В закипающее молоко тонкой струйкой всыпаем манку и сахар, непрерывно мешая. Варим на слабом огне минуты 4.
3. Смешиваем натёртую морковь и натёртые яблоки.
4. К ним добавляем нашу манку, взбитые яйца, сливочное масло (комнатной температуры) и соль. Тщательно всё перемешиваем.
5. Раскладываем по небольшим круглым силиконовым формочкам и даём постоять минут 15.
6. Запекаем при 180 градусах 20-25 минут.