

Манная каша

20–30 Мин.

Способ приготовления

1. Смешайте молоко с кленовым сиропом в кастрюле и доведите до кипения, постоянно помешивая.
2. Медленно всыпьте манную крупу в молоко и хорошо перемешайте венчиком. Дайте манке покипеть около 5 минут, периодически помешивая. Снимите кастрюлю с огня и добавьте миндальное масло.
3. Приготовьте топпинг. Яблоко очистите и нарежьте небольшими кубиками. Растопите масло на сковороде и добавьте яблоко, корицу, кленовый сироп и ваниль. Обжаривайте на среднем огне, пока яблоки слегка не карамелизируются.
4. Подавайте манную кашу горячей или холодной, выложив сверху топпинг. Приятного аппетита!

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

500 мл	Миндальное или овсяное молоко
1 ст. л.	Кленовый сироп
60 г	Манная крупа
1 ст. л.	Миндальное масло
1 щепотка	Соль морская

Запеченное яблоко с корицей

1 шт.	Яблоко
1 ст. л.	Масло сливочное
1 ст. л.	Кленовый сироп
0.5 ч. л.	Корица молотая
1 шт.	Ваниль натуральная бурбонная в стручках