**Пышный манник на молоке**

Приготовить пышный манник на молоке в духовке по этому классическому рецепту легко и просто в домашних условиях. Он получается пышным, вкусным и нежным.

**Ингредиенты**

Манная крупа - 300 г

Молоко - 200 мл

Яйца - 3 шт.

Сахар - 150 г

Сливочное масло - 60 г

Разрыхлитель - 1 ч. л.

Соль – по вкусу

Сахарная пудра - для посыпки

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Для приготовления пышного манника сначала подогреваем молоко до 30°C. Манную крупу всыпаем в большую миску, заливаем теплым молоком и оставляем на 50-60 мин, чтобы манка разбухла (крупа должна впитать все молоко).

**Шаг 2**

Сливочное масло растапливаем на медленном огне в небольшом ковшике и охлаждаем до комнатной температуры.

**Шаг 3**

Духовку разогреваем до 180°C. Форму для выпечки диаметром 22 см смазываем сливочным маслом. Можно выпекать манник и в силиконовой форме, которую смазывать маслом не нужно.

**Шаг 4**

В другой миске соединяем яйца с сахаром, добавляем соль по вкусу и взбиваем миксером или веничком в пышную пену. Затем всыпаем разрыхлитель, вливаем сливочное масло и снова перемешиваем.

**Шаг 5**

Приготовленную смесь переливаем в миску с разбухшей манной крупой и тщательно перемешиваем.

**Шаг 6**

Переливаем тесто в форму для запекания и помещаем её в центр духовки. Выпекаем манник в течение 55-60 мин. Готовность проверяем деревянной шпажкой, при необходимости допекаем еще 5-10 мин.

**Шаг 7**

Вынимаем из духовки и оставляем на 5-10 мин. остывать. Затем перекладываем на плоскую тарелку, полностью охлаждаем и посыпаем сахарной пудрой.

**Шаг 8**

Нарезаем на удобные порции. Подаём с любимым вареньем, сгущёнкой, сметаной по вкусу.

Приятного чаепития!