"Английский десерт с яблоками"

Что нужно:

- яблоки - 4 шт;
- сахар - 1/2 стакана;
- молоко - 1 стакан;
- яйца - 2 шт;
- сметана - 100 г;
- слив. масло 40 г;
- манная крупа - 4 ст. л.;
- панировочные сухари - 1 ст. л.;
- изюм - 80 г;
- варенье - при подаче (в маленьких соусницах);
- корица - 1/2 ч. л.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Добавляем в молоко 1 стакан воды и доводим до кипения.
3. Нарезаем яблочки небольшими кусочками и засыпаем в молоко.
4. Затем всыпаем половину нашего сахара.
5. Добавляем корицу.
6. Тонкой струйкой всыпаем манку, постоянно при этом помешивая.
7. Варим кашу 1 минуту (не переставая мешать). Затем снимаем с плиты и даём остыть минут 15.
8. Затем добавляем изюм.
9. Взбиваем яйца с половиной сливочного масла и с оставшимся сахаром. Делаем это минуты 4-5. И добавляем к каше.
10. Затем добавляем сметанку и всё перемешиваем (лучше деревянной лопаткой).
11. Смазываем круглую форму для запекания оставшимся сливочным маслом.
12. Посыпаем панировочными сухарями.
13. Выкладываем нашу массу и запекаем 40 минут при 180 градусах. Подавать лучше порционно и вместе с вареньем в красивых креманках.