



MANNAPUDER KÜLMUTATUD VAARIKATEGA

Retsept: Grete Šillis

Valmistamine

Lisa kastrulisse vesi ja oota kuni vesi tõuseb keema. Keevasse vette lisa piim, toorsuhkur ja sool. Lase piima-vee segul keema tõusta ja lisavähehaaval mannat vispliga pidevalt segades. Kui konsistents hakkab paksenema, keera kuumus pliidilt maha. Lisa pudrule või ja jäta kaane alla vähemalt 5 minutiks seisma (ära jäta kastrulit kuumale pliidiplaadile, vaid jäta tõsta kõrvale, muidu kõrbeb puder põhja). Valminud puder sega veelkord lusikaga läbi. Serveeri puder kaussidesse, lisa külmutatud vaarikaid ja kui sulle maitseb kookose mahedalt eksootiline maitse, siis lisa ka kookoshelbeid. Lusikas kätte ja sööma!

- 1 dl vett
- 0,25 g Veski Mati Mannat
- 2 dl laktoosivaba piimajooki
- 0,5 spl toorsuhkrut
- 0,20 g võid
- peotäis külmutatud vaarikaid
- näpuotsatäis soola
- kaunistamiseks kookoshelbeid