Манник на кефире в мультиварке

На 100 грамм:
Калорийность: **227,5 ккал.**
Белки: **6,22 г.**
Жиры: **3,68 г.**
Углеводы: **41,58 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/mannik-na-kefire-v-multivarke/

Ингредиенты:
- манная крупа 1 стакан (250 мл)
- кефир 250 мл
- сахар 200 мл
- яйцо 3 шт (крупные)
- ванилин на кончике ножа
- сливочное масло для смазывания формы

Приготовление:
Манку замочите в кефире на 20-30 минут.
Получается довольно-таки густая масса (см. фото).
Яйца взбейте с сахаром и ванилином до пышной густой пены.
Во взбитые яйца выложите набухшую манку и аккуратно перемешайте. Выложите в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки. Я готовила в режиме «Выпечка» 45 минут (температура 127-132 градуса).
Готовую выпечку удобно доставать из мультиварки с помощью чаши пароварки (я кладу плоскую часть пароварки на поверхность манника, бисквита и пр., затем переворачиваю, и выпечка лежит на пароварке, как на тарелке).