




## Pudding z twarogu i manny

 [\\_Róża\\_](#)

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#), [zapekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

twaróg półtłusty - 200 g

jajko - 1 szt.

mleko - 2-3 łyżka

stewia w proszku - 1 łyżeczka

wiórki kokosowe - 1 łyżka

morele suszone - 5 szt.

amarantus ekspandowany - 1 łyżka

pomarańcz - 1 szt.

proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Piekarnik nagrzej do 200 stopni. Naczynie żaroodporne wysmaruj cienko masłem lub olejem. Morele posiekaj drobno. Twaróg rozgnieć widelcem z jajkiem i mlekiem. Dodaj resztę składników (bez amarantusa i pomarańczy) i wymieszaj dokładnie. Wylóż masę do naczynia, posyp amarantusem, piecz 20-25 minut w 200 stopniach. Ja mój pudding podałam z pomarańczą, oczywiście dobór dodatków dowolny:D