**Рецепт пышных сырников с манкой в духовке**

**Ингредиенты на 20 шт.**

Творог 5% – 700-800 г

Манная крупа – 100-120 г

Яйца – 3 шт.

Соль – ½ ч. л.

Сахар – 3-4 ст. л. (60-80 г)

Ванильный сахар – 1 пакетик (10 г)

Изюм – 40 г

Мука – для панировки

Сметана – 1 ст. л. (для смазывания)

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить пышные сырники с манкой в духовке? Сначала подготовим продукты. Количество манки зависит от влажности творога. Важно, чтобы творог был сухим, если он очень влажный, то лучше его отжать через марлю. Также важно, чтобы творог был натуральный, а не творожный продукт.

**Шаг 2**

Сначала разминаем творог вилкой. Если хотите получить более однородную консистенцию, пробейте его блендером или протрите творог через сито.

**Шаг 3**

Добавляем в творог соль, пакетик ванильного сахара, 3-4 столовые ложки обычного сахара или по вкусу.

**Шаг 4**

Дополняем творожную массу на усмотрение изюмом, курагой, вяленой клюквой, кусочками бананов, яблок или цитрусовой цедрой.

**Шаг 5**

Всыпаем 100-120 г манки. Её количество напрямую зависит от влажности творога. Если творог влажный, можно добавить манки побольше.

**Шаг 6**

Добавляем 2 яйца и ещё один белок. А желток 3-его яйца и ещё столовую ложку сметаны мы оставим для смазывания сырников. Оставляем в мисочке, которую накрываем, чтобы не заветрелось.

**Шаг 7**

Творожную массу хорошо перемешиваем и накрываем пищевой плёнкой. Убираем в холодильник минимум на час, чтобы манка набухла, а все ингредиенты лучше соединились. Также творожную массу для сырников можно заготовить с вечера, а утром сформировать сырники и отправить в духовку.

**Шаг 8**

Затем присыпаем рабочую поверхность стола мукой и выкладываем творожную массу. Раскатываем 2 колбаски толщиной 5-6 см и делим их на 20 равных кусочков.

**Шаг 9**

Формируем сырники толщиной 1,5-2 см, обваливаем в муке и выкладываем их на противень, застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком для выпечки.

**Шаг 10**

Смешиваем желток со сметаной и щедро смазываем сырники при помощи силиконовой кисти.

**Шаг 11**

Отправляем в заранее разогретую духовку и запекаем 20 – 25 минут при температуре 170 градусов на режиме «конвекция» или 180 градусов на режиме «верх-низ».

**Шаг 12**

Горячие готовые сырники подаём со сметаной, вареньем, мёдом, сгущённым молоком, сладкими соусами или ягодами.

**Шаг 13**

Сырники получились очень вкусные, румяные, пышные и нежные, а также хорошо пропеклись внутри.

Приятного аппетита!