



Foto: KRISTIN LIDELL

## **Mannagrynspudding med smak av bittermandel**

Ingredienser

Antal portioner: 10

- 1 l mellanmjölk
- 140 gram mannagryn 1 dl = 70 g
- 1 tsk salt
- 2 st ägg
- 2 msk socker
- 5 st fint rivna bittermandlar
- 2 dl jordgubbssylt

### **Instruktioner**

Koka upp mjölken i en 2-liters kastrull. Rör ner mannagrynen samtidigt som du rör. Låt gröten koka under omrörning i 5 minuter. Smaka av med salt. Låt gröten svalna något. Rör därefter ner ägg, socker och bittermandlar. Bred ut gröten i en smord ugnsfast form. Grädda puddingen i 225 grader i 25-30 minuter. Servera med sylt.