

В нашей семье очень часто стряпаются разные любимые сладкие блюда из жидкого теста, такие как венские вафли, оладьи, блинчики...

Но чаще всего мы предпочитаем готовить блинчики.

Мы их любим есть с разной начинкой.

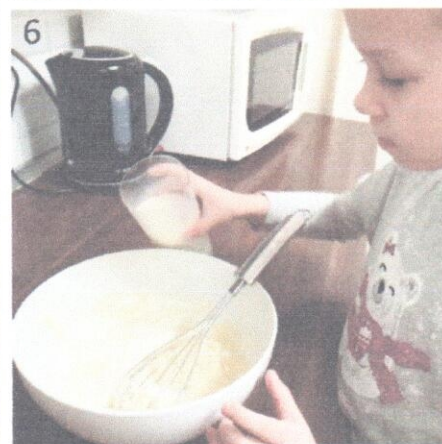
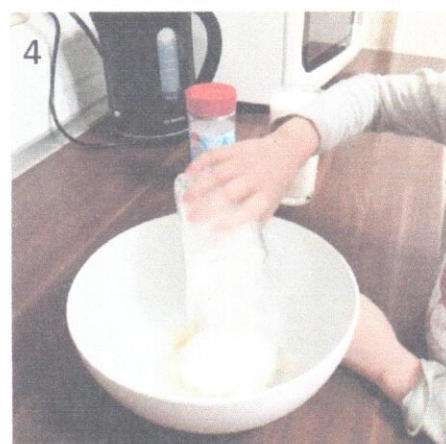
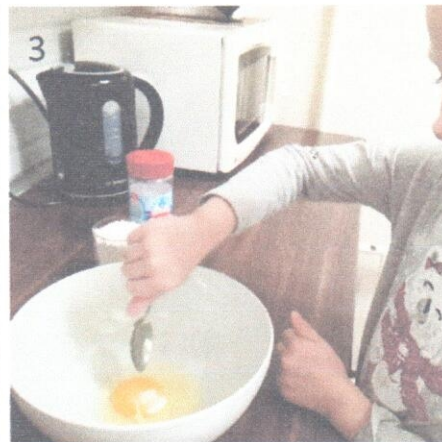
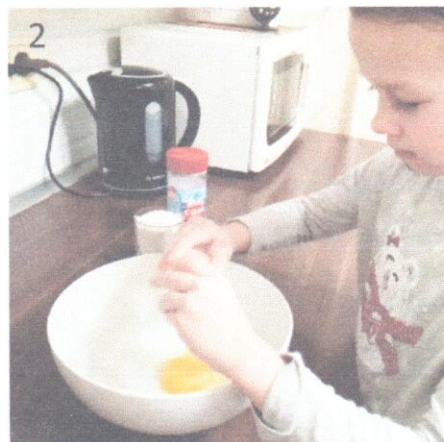
Самые любимые начинки у меня – это шоколадная сгущенка и нарезанное или натертое на мелкой терке яблоко.

А у мамы – это малиновое варенье.

Ингредиенты для «Блинчиков»

№	Наименование ингредиента	Расход продуктов
1	Молоко	250 мл.
2	Яйца	1 шт.
3	Пшеничная мука	100 гр.
4	Соль	1\4 ч.ложки
5	Масло кокосовое	1 ложка

1. Набор ингредиентов.
2. В глубокую миску разбить яйца.
3. Добавить соль. Тщательно взбить яйца с солью при помощи венчика или миксера.
4. Затем добавить муку.
5. Хорошо перемешать смесь.



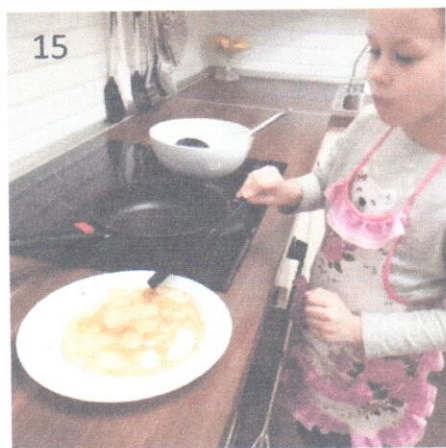
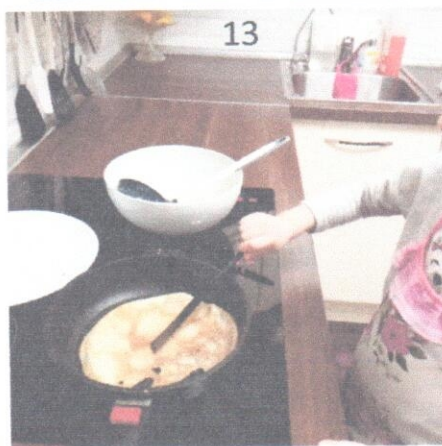
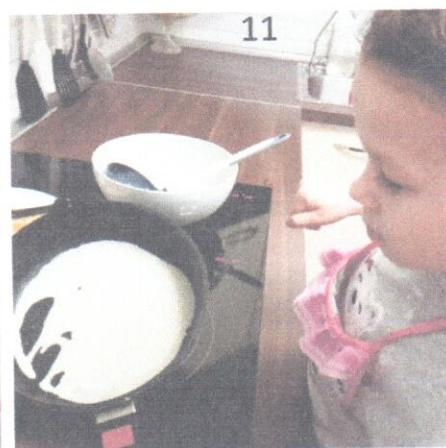
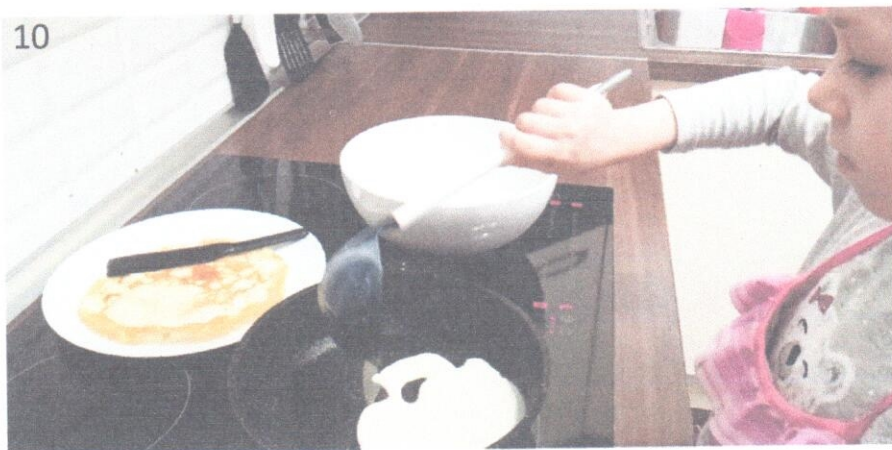
- 6-7. Небольшими порциями добавлять молоко, хорошо взбивая блинное тесто миксером, чтобы не было комков.
8. Хорошо разогреть сковороду. Намазать сковороду кокосовым маслом при помощи силиконовой кисточки.
9. Налить тесто на сковороду (половину или 2/3 половника).

10. Налить тесто на сковороду (половину или 2/3 половника).

11. Быстро вращая сковороду, распределить тесто тонким слоем по дну сковороды.

12. Печь тонкий блин на среднем огне с одной стороны 1-2 минуты, до румяности.

13. Затем перевернуть и печь блин с другой стороны еще примерно 0,5 минуты.



14-15. Выложить блин на тарелку. Далее продолжаем выпекать блины один за другим.

16. Подавать тонкие блины с любой начинкой – вареньем, вареной сгущенкой, медом, джемом, сметаной...

Приятного чаепития!