

Вкусные блинчики на молоке от Тимофеевой Екатерины



Ингредиенты:

- стакан молока 200мл
- куриное яйцо 1 шт
- пшеничная мука 1стакан
- сахар-песок 1 ст.л
- растит масло 2ст л
- сода 0,5ч л
- вода 0,5 стакана

Приготовление:

1. В глубокой посуде взбить яйцо с сахаром и солью.
2. Добавить теплое молоко и растительное масло, продолжать вбивать.
3. Постепенно добавлять муку, тщательно перемешивая. Если тесто слишком густое, добавить немного воды, чтобы добиться консистенции сметаны.
4. Добавить соду и перемешать – это поможет блинам быть более воздушными и с дырочками. Добавить немного кипятка, чтобы добиться эффекта «дырочек».
5. Разогреть сковороду и немного смазать ее маслом.
6. Наливать небольшое количество теста на горячую сковороду и равномерно распределять его, поворачивая сковороду в разные стороны.
7. Обжаривать блины с обеих сторон.
8. Готовые блины выкладывать стопкой. Подавать горячими с медом, вареньем, сметаной или любыми другими начинками по вкусу.



