



МАСЛЕНИЦА 2020

На этой неделе блинов будет много!

Во всех ресторанах, во всех домах, во всех лентах соцсетей!

Я сделала для вас подборку моих самых проверенных рецептов, чтобы не пришлось долго искать!

А вы делитесь в комментариях фотками своих блинов!

А еще советуйте, где вкусно поесть блинов, тем кто не собирается даже читать мои рецепты
J



ТОНКИЕ БЛИНЧИКИ

Понадобится:

яйца - 6 штук

сахар - 2 столовые ложки

мука - 20 столовых ложек без горки (600 граммов)

молоко - 1 литр

подсолнечное масло - примерно 100 миллилитров

кипяток - примерно стакан

растительное масло для жарки

Приготовление:

Яйца размешай венчиком с сахаром и перемешай до растворения сахара.

Добавь 5 столовых ложек муки, просеивая ее через сито. Перемешай. Влей треть молока.

Добавь еще 10 ложек муки, просеивая через сито, перемешай и слей еще треть молока. Добавь растительное масло, перемешай. Добавь оставшуюся муку и молоко. Хорошо перемешай до однородной массы без комков. Тесто должно быть жидкое и хорошо растекаться по сковороде. Если тесто недостаточно жидкое разбавь его кипятком.

Хорошо использовать блинную сковороду, но подойдет и обычная сковорода с антипригарным покрытием.

Не стоит наливать растительное масло на сковороду, налей его в глубокую тарелку и смазывай сковороду кисточкой, смоченной в масле перед каждым блином.

Блинную сковороду хорошо разогрей и смажь кисточкой растительным маслом. Обжарь все блины.

Рекомендую из тонких блинчиков сделать креп-сюзетт, рецепт тут:

http://sifood.com.ua/recipe/crepes_suzette_grapefruit

Или добавив натуральные красители сделать детям цветные блинчики:

http://sifood.com.ua/recipe/color_blin



ПАНКЕЙКИ

Понадобится:

мука – 15 столовых ложек (примерно 400 граммов)

разрыхлитель – по инструкции

яйца – 2 штуки

сахар – 2-3 ложки

молоко – 200 миллилитров

растительное масло – 50 миллилитров

можно добавлять любые специи – ваниль, корицу, цедру апельсина...

Приготовление:

В большой миске смешай яйца с сахаром и венчиком размешай до растворения сахара. Влей к яйцам молоко и еще раз тщательно размешай. В другой емкости смешай просеянную муку с разрыхлителем. Постепенно вливая в муку яично-молочную смесь и растительное масло, замешивай густое тесто. По густоте тесто должно быть как очень жирная сметана и практически не растекаться по сковороде.

Сковороду хорошо разогрей и немного убавь огонь. Масло в сковороду не наливай!

На сухую сковороду с помощью половника вылей одну порцию теста. Как только появятся характерные сквозные пузырьки в тесте – переворачивай. Обжаривай панкейки по одному и выкладывай их стопкой, так они останутся горячими до подачи.

Немного добавляя и варьируя ингредиенты можешь приготовить:

Панкейки из тыквы:

http://sifood.com.ua/recipe/pankeyki_iz_tykvy

Шоколадные панкейки:

http://sifood.com.ua/recipe/choco_pancakes



ПЫШНЫЕ ОЛАДЫ

Понадобится:

кефир - 500 миллилитров

сода - 1 чайная ложка

сахар - 2 столовые ложки (в том числе ванильный)

мука - 15 столовых ложек

Приготовление:

Кефир заранее достань из холодильника, он не должен быть ледяной. (Или слегка подогрей его в микроволновке). Вылей его в большую емкость и добавь чайную ложку соды, перемешай.

Добавь сахар и ванильный сахар. Перемешай.
Добавь муку, просеивая через сито.

Замеси густое тесто.

Сковороду хорошо разогрей и убавь огонь. Влей масло и столовой ложкой выложи тесто на сковороду. Накрой крышкой и обжаривай пару минут пока верхняя часть перестанет быть жидкой. Переверни и жарь еще столько же, не накрывая больше крышкой.

Вот прекрасный рецепт оладушек без глютена и лактозы:

<https://www.instagram.com/p/B8TQKHdpAum/>