КУКУРУЗНЫЕ ОЛАДУШКИ

Изначально, это должны были быть обычные оладьи... Но вчера народ смел всю муку с полок супермаркетов и мне досталась только пачка кукурузной муки грубого помола.
Так что оладушки получились кукурузные.
Очень просто, очень быстро и непременно вкусно!

Мой совет, если часто готовишь блинчики и оладьи - нужно приобрести специальную сковороду. С низкими бортиками, антипригарную. Я со своей сковородой просто наслаждаюсь!

Понадобится:

кефир — 1 литр
яйца — 2 штуки
мука — 300 граммов
соль — чайная ложка
сахар — столовая ложка
разрыхлитель — по инструкции
(у меня пакетик на 500 граммов муки и я использую половину)

Приготовление:

Яйца разотри с сахаром и солью.
Влей половину кефира, размешай.
Муку просей и соедини с разрыхлителем.
Добавь постепенно всю муку и весь кефир.
Размешай до однородной массы, похожей на густую сметану.
Обжаривай на сковороде смазанной маслом, с двух сторон.

На фото вся посуда, приборы и скатерть Comtoir De Famille -

из интернет магазина Family Decor!

sifood.com.ua - Кукурузные оладушки