



Блинчики



На 1500 г	Калории 2697	Белки 96.9	Жиры 93.3	Углеводы 366.9
На 100 г	Калории 179.8	Белки 6.5	Жиры 6.2	Углеводы 24.5

Ингредиенты

Мука - 400 граммов
Молоко веселый молочник - 1000 граммов
Яйцо - 209 граммов
Сахар - 36 граммов
масло растительное Ароматное - 40 граммов
Сода - 7 граммов
Уксус яблочный 6% - 3 грамма
Соль поваренная пищевая - 9 граммов

Процент потерь по массе: -50 %

Описание

У каждой хозяйки свой рецепт приготовления блинчиков. Мне больше всех нравится этот рецепт. Блинчики получаются тонкие, мягкие, очень вкусные. Их можно подать с вареньем, медом, сгущенным молоком. Можно нафаршировать любой начинкой, по вкусу. Из указанного количества ингредиентов получается 15-16 блинчиков диаметром 21 см. Ингредиенты Блины. Ингредиенты 500 мл молока 2 яйца 2 ст.л. растительного масла 1 ст.л. сахара 200 г муки 2 ч.л. разрыхлителя (или 1 ч.л. гашеной соды) соль Приготовление Шаг 1 Яйца взбить с сахаром и солью. Шаг 2 Добавить растительное масло, перемешать. Шаг 3 Добавить молоко, хорошо перемешать. Шаг 4 Добавить соду и муку, хорошо перемешать венчиком или миксером. Шаг 5 Сковороду разогреть, немного смазать маслом. В середину налить тесто, сковороду покрутить, чтобы тесто равномерно распределилось. Когда низ блина зазолотится, его надо перевернуть. Шаг 6 Жарить со второй стороны буквально несколько секунд. Затем блин снять со сковороды. P.S. Я обычно делаю двойную порцию. Масло для жарки считаю отдельно (примерно 2мл на 1блин) Приятного аппетита!

Инструкция по приготовлению

© 2013-2024 Береги фигуру
Все права защищены
Распечатано с сайта beregifiguru.ru