



Блины



На 1566 г	Калории 3565	Белки 108.5	Жиры 166.3	Углеводы 408.4
На 100 г	Калории 227.6	Белки 6.9	Жиры 10.6	Углеводы 26.1

Ингредиенты

Яйцо сырое - 168 граммов
Мука пшеничная высший сорт - 608 граммов
Масло растительное - 71 грамм
Масло сливочное "Алтайское" 72% - 59 граммов
Вода - 125 граммов
Молоко отборное - 1000 граммов
Молоко 1.5% - 135 граммов
Соль поваренная пищевая - 3 грамма
Сахар-песок - 18 граммов

Процент потерь по массе: -56.6 %

Описание

яйцо 3шт, соль пол ч.л., соду 1/4ч.л., сахар 3ч.л. и 300гр молока смешать, обавить муку, чтобы тесто стало густое. влить остальное молоко, 1/4ст растительного масла, 1/3ст кипятка. Тесту нужно постоять 30-40мин. Сковороду смазать сливочным маслом, остальное масло растаять и смазывать каждый блин. Жарить на сильном огне. примерно на шестёрке из девяти или 4 из 6. Я добавила 200гр лишних муки, потому что тесто показалось слишком жидким. Потом пришлось доливать 205гр молока.

Инструкция по приготовлению

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