

# БЛИНЧИКИ НА МОЛОКЕ

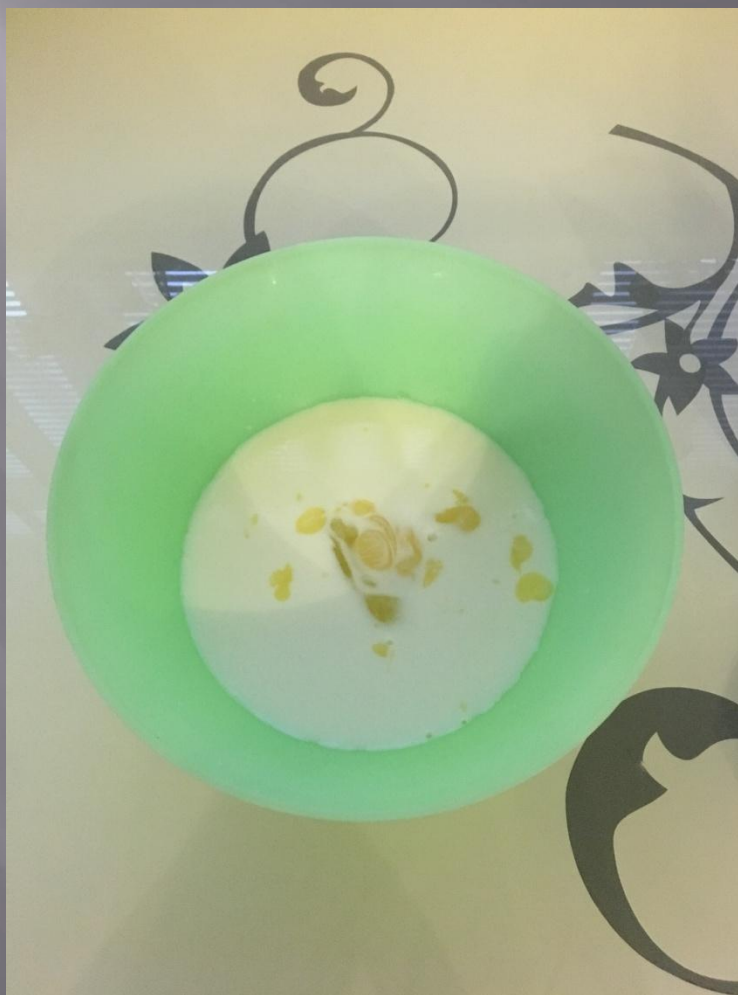


# Ингредиенты для блинчиков на молоке

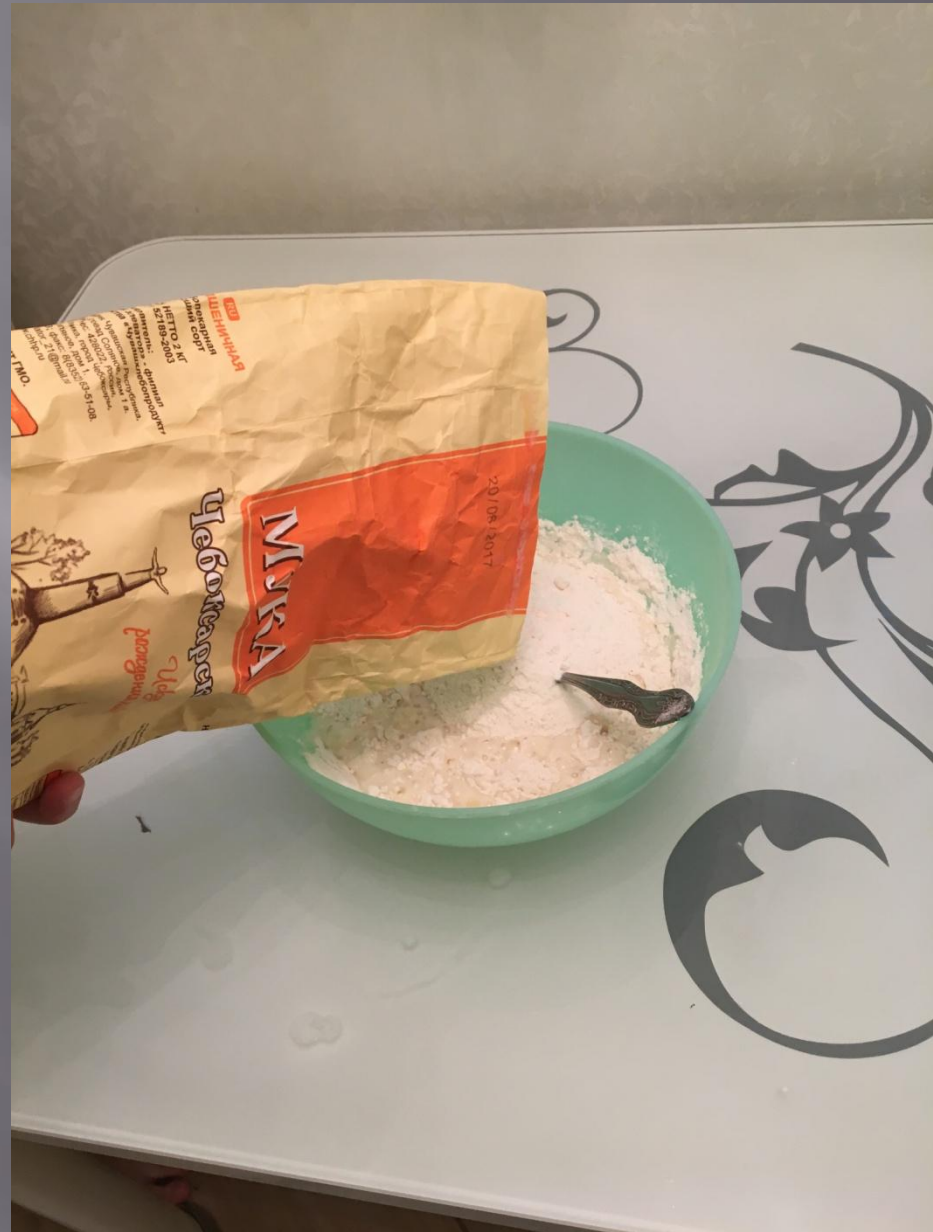
- ▣ Молоко МЗ Устюгмолоко- 500 мл
- ▣ Яйца - 2 шт.
- ▣ Пшеничная мука - 1,5 ст.
- ▣ Сахар - 0,5 ст. л.
- ▣ Соль - 0,5 ч.л.
- ▣ Сода - 1 щеп.
- ▣ Растительное масло - 1-2 ст. л.
- ▣ Сливочное масло МЗ Устюгмолоко - 2 ст. л.
- ▣ Сметана МЗ Устюгмолоко



Яйца разбить в миску и немного взбить.  
К яйцам добавляем 150-200 мл. молока. Так же добавляем  
соль, сахар и соду. Все хорошо перемешиваем.



Всыпаем в молоко с яйцами просеянную муку. Лучше сначала добавить стакан муки или даже немного меньше. Все хорошо перемешиваем, я для этого использую миксер. К полученной смеси постепенно добавляем кипяченую воду, примерно температуры равной 80-90 градусов и перемешиваем до однородного состояния. Важно, что бы в тесте не было комочков. Консистенция теста должна быть как у жидкой сметаны или очень жирных сливок.



Хорошо разогретую сковородку слегка сбрызнуть растительным маслом.

Наклоняем сковородку и начинаем выливать тесто.

Сковородку нужно вращать по кругу что бы тесто равномерным тонким слоем покрыло всю сковородку. Но делать это нужно быстро, так как сковородка горячая и тесто быстро прилипает к ней.

Выливаем тесто на сковородку и жарим блин пока он не приобретет золотистую корочку снизу.

Аккуратно переворачиваем блин и жарим с другой стороны.



Готовые блинчики  
складываем  
стопочкой на  
тарелку, смазывая  
сливочным маслом  
МЗ Устюгмолоко.



**Готовые блины можно кушать сразу же со сметаной МЗ Устюгмолоко или можно приготовить с начинкой из творога МЗ Устюгмолоко**





***ПРИЯТНОГО  
АППЕТИТА!***

