Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Воскресные блины с яблоком

29 апреля 2012 07:46 · https://open-cook.ru/recipes/voskresnye-bliny-s-yablokom



По традиции сегодня мы пекли блинчики с яблоком. Это вкусно и быстро.

Количество продуктов расчитано на 4 порции (по 3 блина на порцию:

- 2 яйца
- 1,5 ст.л. сахара
- 2 стакана теплой воды
- 1,5 стакана просеяной муки
- 1/3 ч.л. соли
- 1 среднее яблоко
- 25 гр сливочного масла для теста и еще 50 для сковороды

Яйца, сахар и соль смешиваем в небольшой кастрюле или миске:



Растираем их венчиком или вилкой вот до такого состояния:



Вливаем воду, перемешиваем. И понемногу добавляем муку, все хорошо перемешиваем венчиком (или вилкой):



Расстапливаем масло на маленьком огне и вливаем в тесто, все хорошо перемешиваем:



Яблоко очищаем от кожуры и семян, натираем на крупной терке и присоединяем к тесту, хорошенько перемешиваем:



Раскаляем сковороду, смазываем ее маслом и выпекаем как обычные блины. Выкладываем их на тарелку. Можно посыпать сахарной пудрой, полить вареньем или растопить шоколад на водяной бане и полить им блины, как сделали мы:






RAILS
open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


RAILS
open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой





Приятного аппетита!