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

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

Блины с черникой

13 мая 2012 10:32 · https://open-cook.ru/recipes/bliny-s-chernikoj-1



Вот и настало воскресенье. От того что это единственный выходной среди восьми рабочих дней, совершенно не хочется вылезать из постели. Но желудок просит долгожданных блинов. Пришлось доставать свою записную книжку и выуживать из нее рецепт быстрых блинчиков с черникой.

Из указанного количества ингредиентов получается **8** блинов, но они такие сытные, что нам с мужем хватило половины.

Итак:

- 300 мл молока

- 200 гр муки
- 1 ч.л. разрыхлителя для теста
- 1 яйцо
- 1/3 ч.л. соли
- 2 ст.л. сахара
- 15 гр растопленного сливочного масла
- 150 гр черники (за неимением свежей ягоды я брала замороженную, просто вынула ее заранее, минут за 10 до начала приготовления)

Яйцо соединяем с молоком и сахаром:



Взбиваем все это до пышных пузырьков. Чем лучше вы взобьете молочную смесь, тем воздушнее будут блины:



В отдельной миске или кастрюле смешиваем муку, соль и разрыхлитель:



Понемногу, небольшими порциями, добавляем яично-молочную смесь в муку, каждый раз хорошо вымешивая, чтобы не было комочков. Получается тесто с консистенцией густой сметаны. Так и должно быть, блины будут толстоваты.



Растапливаем масло, добавляем в тесто и хорошенько перемешиваем:



Туда же отправляем ягоды:



Аккуратно перемешиваем:



Я пеку блины на сливочном масле, просто кидаю на разогретую сковороду маленький кусочек масла, он тут же начинает топиться. Не ставя сковороду на плиту, круговыми движениями размазываю масло по сковороде, выливаю тесто и выпекаю. Так я делаю перед каждым блином.

Если же вы используете растительное масло, то конкретно для этих блинов: смазывайте сковороду перед каждым блином маслом и разогревайте его, чтобы масло было горячим, выливает тесто и печете.

Теста для одного блина нужно столько, чтобы он получился не слишком толстым и не тонким. Если у вас большой диаметр дня сковородки, лучше сделайте небольшие блинчики, так будет удобнее и эстетичнее.

Когда выливаете тесто на сковороду, печете до пузыриков на поверхности и переворачиваете.



Получается вот такой синеватый блинчик, слегка сладкий с сочными ягодами:



Эти блины вкусны сами по себе, их можно полить кленовым сиропом, вареньем, сгущенкой, сметаной, медом и т.д.



Мы поливали блины кленовым сиропом и блю кюрасао


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой





Приятного аппетита!

Комментарии: 1



Гость # 13:19 13.03.2014

вид страшный
