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

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

# Апельсиновые блины

20 мая 2012 12:12 · https://open-cook.ru/recipes/apelsinovye-bliny




Было удивительно, что после возвращения с Ночи музеев в седьмом часу мы умудрились зайти в магазин за яйцами. Так что воскресные блинчики все же случились. Да еще какие! Их особенностью является то, что вместо молока или воды мы использовали апельсиновый сок. И апельсиновый ликер.

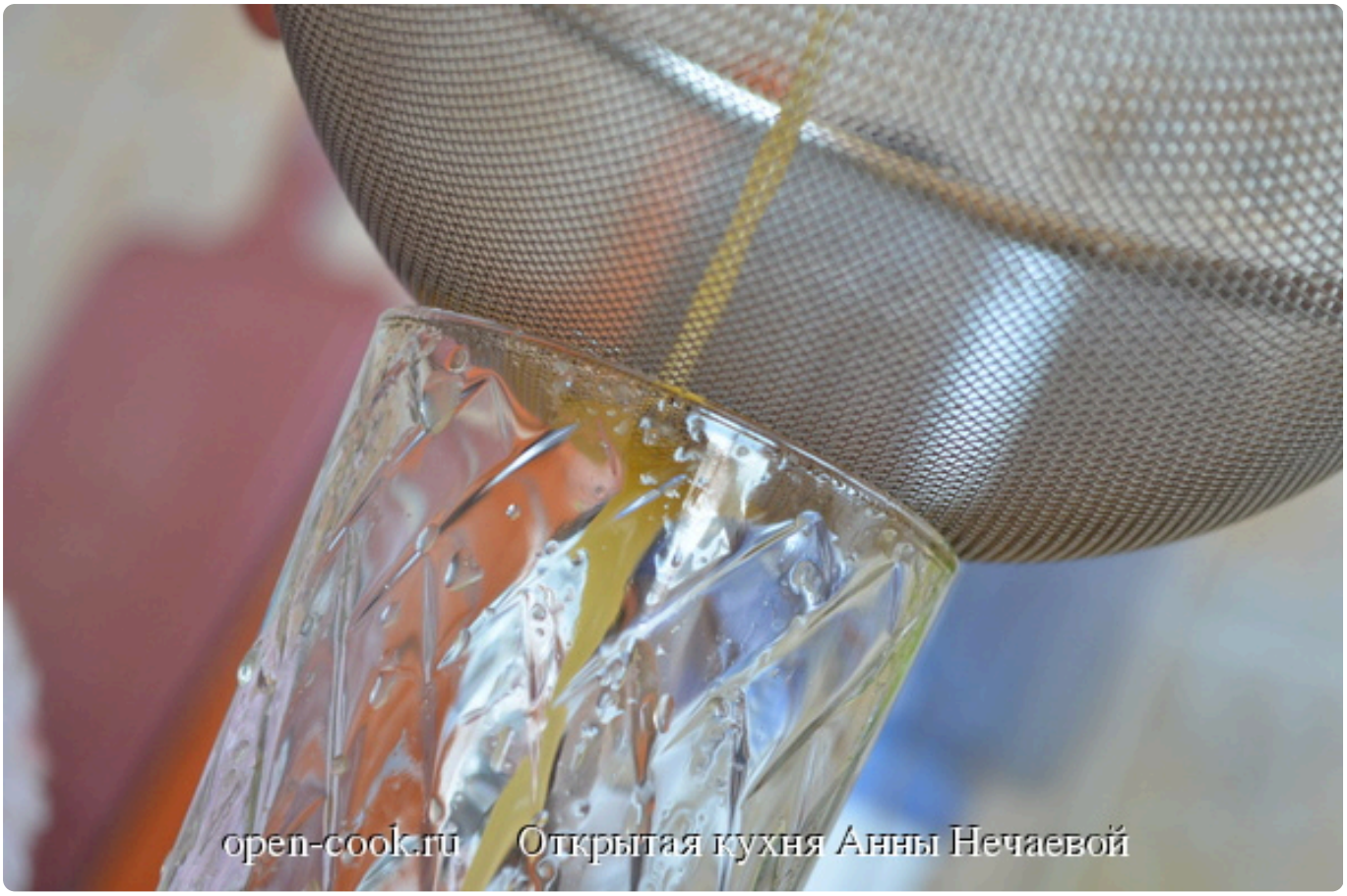
**На 2 порции:**

- 150 мл апельсинового сока (примерно 2 апельсина)
- 4 яйца
- 8 ст.л. муки
- 2 ст.л. сливочного масла комнатной температуры

- 3 ст.л. сахара
- 1/3 ч.л. соли
- 2ст.л. ликера Cointreau

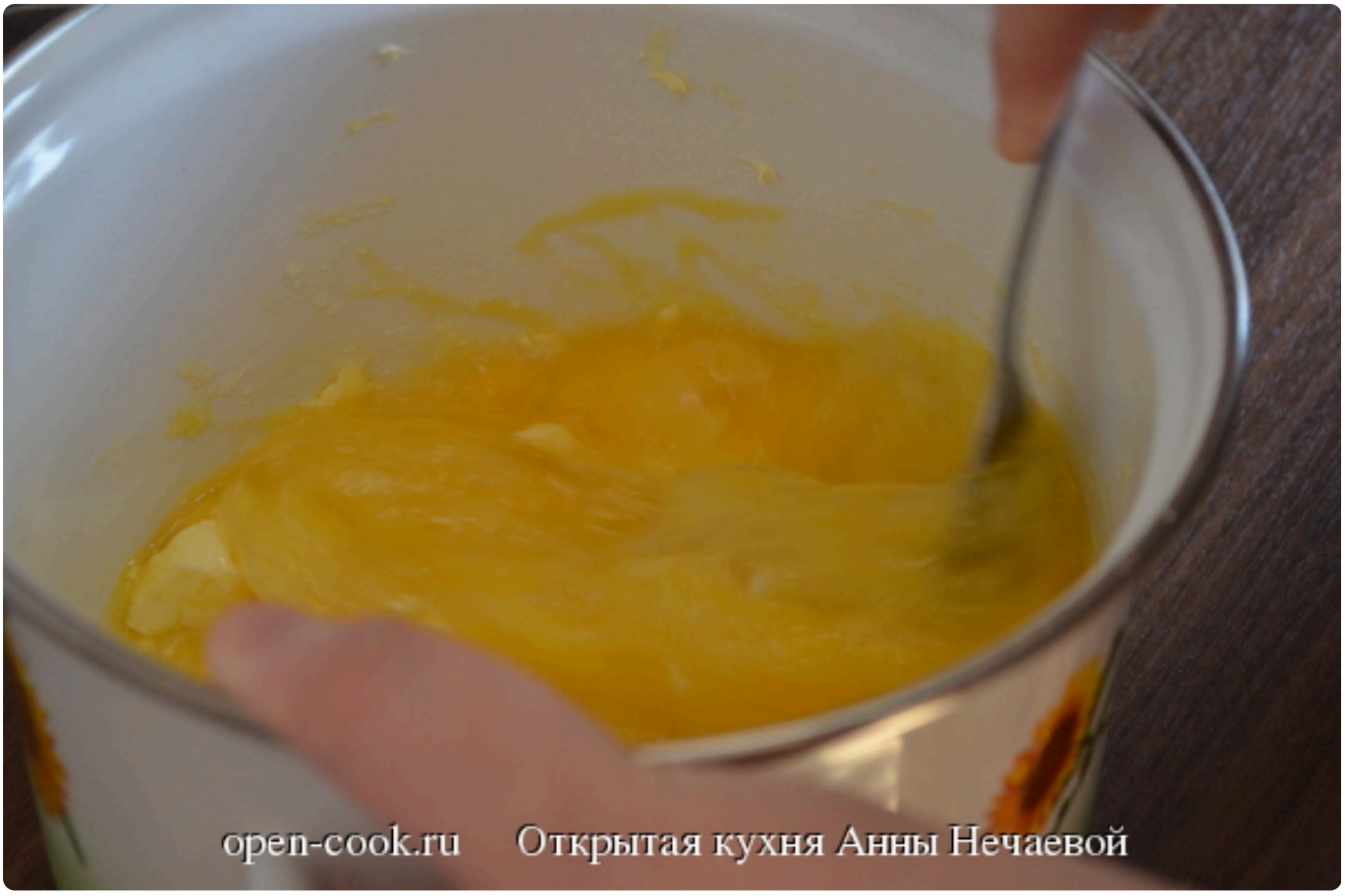
Выжимаем из апельсинов сок и процеживаем:






Масло растираем с сахаром и яйцами:






Взбиваем миксером:




Вливаем апельсиновый сок:




Добавляем ликер, хорошенько перемешиваем:




И муку:




Взбиваем миксером, раскаляем сковороду и выпекаем тонкие блины:




Которые получается красивого желто-оранжевого цвета:




Вот такая горка получилась у нас. По моим пропорциям блины получаются не очень сладкие с кислинкой:






Подавала я их с пломбиром и мятой:




Приятного аппетита!


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


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

## Комментарии: 4



**Мария** # 18:56 20.05.2012

Анют,очень интересно придумано вместо воды-апельсиновый сок,надо будет попробовать,ты меня прямо заинтриговала!!!))))



**Эксперт** # 19:04 20.05.2012

Маша, поверь получилось бесподобно. Пробуй смело. У нас еще оставался кленовый сироп - с ним вообще божественно.



**Ольга** # 14:17 25.03.2013

рецепт интересный, не обычный, а можно не добавлять ликер? или заменить его чем-нибудь другим без алкоголя



**Анна Нечаева** # 14:47 25.03.2013

Ольга, ликер здесь совсем необязателен:) Чаще всего я готовлю без него, но он придает аромат и приятный привкус. Чем заменить, не подскажу, потому что ни с чем другим больше не пробовала