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

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

Блины от Ларисы Рубальской

4 июля 2012 14:11 · https://open-cook.ru/recipes/bliny-ot-larisy-rubalskoj



В воскресенье не могла не испечь блины по рецепту из журнала “Кулинарный практикум”. В нем было указано, что это рецепт Ларисы Рубальской, но привлек он меня другим. Интересно то, что в составе теста не было муки, только крахмал.

Правда не сумела я сладить с этим тестом, так и пришлось добавлять муку. **Но начну по оригиналу:**

- 0,5 л молока
- 3 яйца
- 2 ст.л. сахара
- 1/2 ч.л. соли

- 6 ст.л. картофельного крахмала
- 3 ст.л. растительного масла

Я добавила:

- 3/4 стакана муки

Для клубничного соуса надо:

- 1 ст.л. меда
- 300 гр клубники
- 1 ст.л. сахарной пудры

Крахмал разводим молоком:



Я размешивала крахмал в молоке венчиком:



Добавляем сахар:



И соль:



В отдельной миске несильно взбиваем яйца:



Добавляем яйца в молочную смесь и перемешиваем до однородности:



Раскаляем сковороду, смазываем маслом и наливаем тесто. Вот тут вышла осечка. Для тонких блинов тесто слишком жидкое, для толстых…та же ерунда.




open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Тесто очень жидкое получается, очень-очень:



Пришлось добавить 3/4 стакана муки, чтобы блины можно было печь:



Блины испечены и отдыхают под полотенцем в ожидании пока греется чайник. В это время делаем маленькое дополнение от меня. Т.к. на днях я приобрела блендер, было глупо им не воспользоваться, тем более при наличии ароматной свежей клубники.

Клубнику моем (300 гр):



Клубнику закладываем в стакан от блендера (или в глубокую миску) и берем мед (лучше использовать жидкий):



Столовую ложку меда добавляем к клубнике:



Взбиваем все это блендером:



Добавляем сахарную пудру и перемешиваем:



Выкладываем блины на тарелку и поливаем их соусом. Или макаем в соус:



А это наш полет фантазии, хорош кстати для детей:



Блины с клубничным соусом и сиропом Блю Кюрасао:



Это рецепт в журнале:



Приятного аппетита!



Комментарии: 2

 **тина.** # 20:26 27.04.2016

ваши блинчики на Фото очень аппетитны. но изделие из муки вкуснее.и

>  **Анна Нечаева** # 06:21 28.04.2016
>
> Соглашусь с вами. Эта идея интересная, но больше я эти блины не пекла. На муке как-то вкуснее и проблем не возникает.
