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

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

Мятные блины

30 июля 2012 05:22 · https://open-cook.ru/recipes/myatnye-bliny



Неделю я вынашивала идею мятных блинов. Они получились интересные с привкусом мяты. Особенно это хорошо в летнюю жару. А заодно я опробовала новую блинную сковороду от Tefal.

Из указанных продуктов получилось 0,5 литра теста:

- 3 яйца
- 1 стакан воды и 1ст.л. для мяты
- 2 стакана муки (но если тесто будет сильно жидким, добавьте муки)
- 1,5 ст.л. сахара для теста и 2 ст.л. для мяты
- 1/2 ч.л. соли

- 7-8 веточек мяты
- растительное масло для жарки блинов

В небольшой кастрюле взбиваем яйца с сахаром и солью:



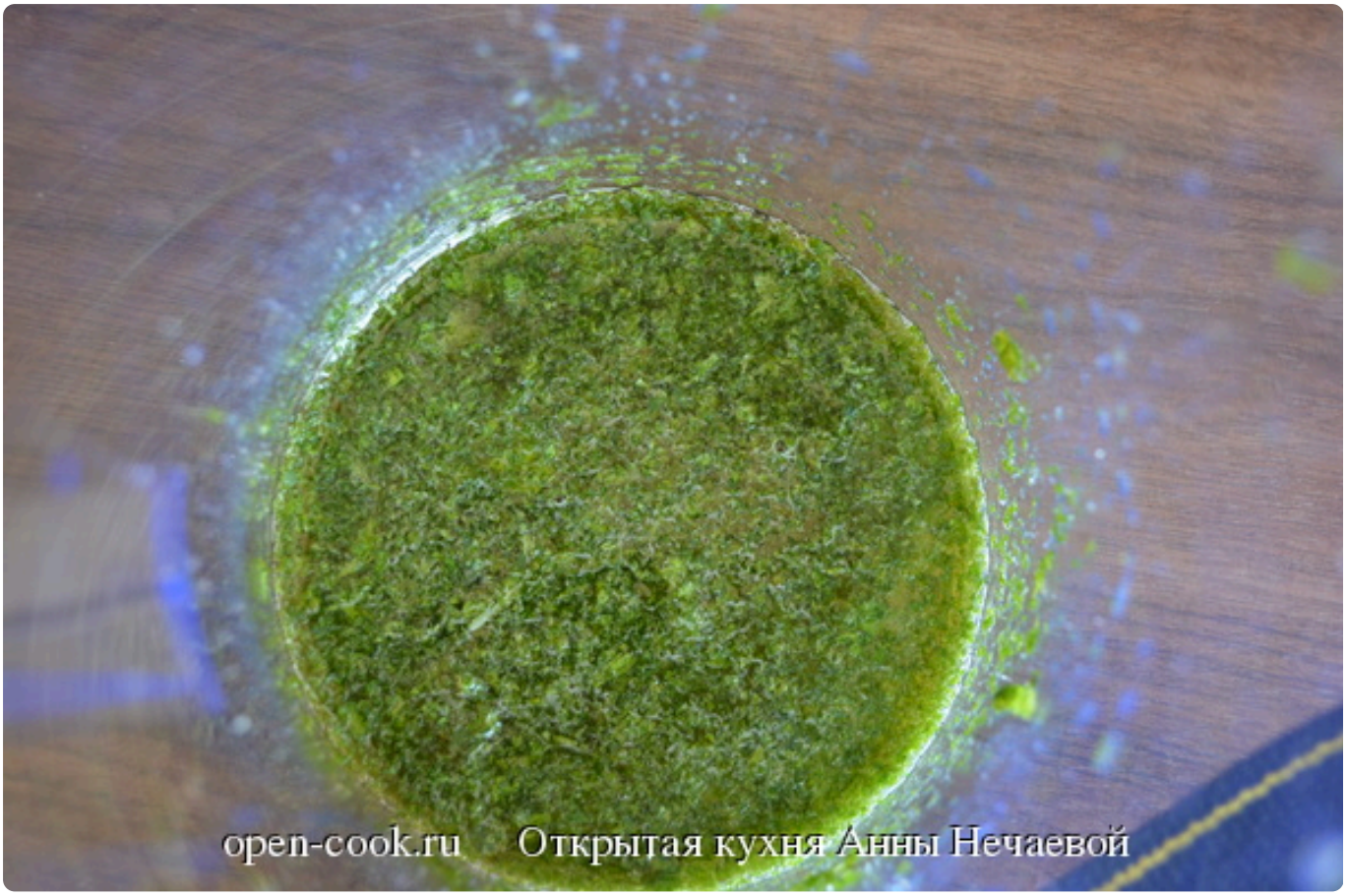
Добавляем воду, снова взбиваем. По частям добавляем муку и замешиваем тесто:



Отрываем листочки от ветвей, складываем их в чашу блендера, засыпаем сахаром, добавляем 1 ст.л. воды:



И измельчаем:



Добавляем измельченную мяту в тесто, хорошенько размешиваем:



Выпекаем блинчики:





Мы кушали эти блины с медом:



Приятного аппетита!



Комментарии: 1



Yuri # 19:58 25.02.2013

Сковородка от Tefal хороша. У самого есть какая то италянская, названия не помню, т.к. на работе сейчас, жарил блины с удовольствием)))