



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » [Блины](#) » **Блины на кефире**

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Блины на кефире

12 марта 2021 09:44 · <https://open-cook.ru/recipes/bliny-na-kefire>



Обожаю эти блинчики. Они бесконечно нежные, воздушные, со множеством дырочек. Готовятся очень быстро. Единственная проблема может возникнуть с переворачиванием блинов из-за их нежности, но немножко практики и осторожности приведут к отличному результату. Я использую обычно две лопатки, одной поддеваю, второй переворачиваю, с этими блинами так удобнее.

На приличную стопочку блинов (у меня получилось 15 шт):

- 2 яйца

- 2 стакана кефира
- 2 стакана муки
- соль и сахар по вкусу (я кладу обычно 1/2 ч.л. соли и 1 ст.л. сахара)
- 1/2 ч.л. соды
- 1 стакан крутого кипятка
- 2-3 ст.л. растительного масла

В миску сложить яйца, кефир, муку, соль, сахар. Перемешать все венчиком до однородности. Ну или почти.



В стакан кипятка добавить соду, перемешать и тут же вылить в тесто. Сразу начать перемешивать венчиком до однородности. Добавить масло, перемешать и оставить на 5 минут.



Выпекать блины на ооочень сильно разогретой сковороде, прям раскалённой!!! Я сначала раскаляю сковороду, а потом пеку на огне чуть ниже среднего. Только на раскалённой сковороде будет много пузырьков и дырочек, если уменьшить нагрев то получатся обычные блины.



Из-за чрезвычайной нежности этих блинчиков не пытайтесь выпекать их тонкими, они просто развалятся при переворачивании. У меня на блинную сковороду уходит не полный половник.



Ещё эти блинчики отличаются очень красивой изнанкой, пупырчатой такой и румяной)))



Приятного аппетита!