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

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

Лимонные блинчики

14 марта 2021 07:23 · https://open-cook.ru/recipes/limonnye-blinchiki



Очень нежные и вкусные блины с лимонно-ванильным вкусом. Простые, но такие чудесные.

Примерно на 12 блинчиков:

- 2 ст.л. сахара
- цедра 1 лимона
- 2 яйца
- 300 мл молока

- 1 ч.л. ванильного экстракта (или 1/2 пакетика ванильного сахара)
- 2 ст.л. растительного масла
- щепотка соли
- 150 муки
- 100 мл кипятка

Сахар растереть с цедрой.



Добавить яйца, взбить венчиком.



Влить молоко и ванильный экстракт.



Влить масло, посолить.



Всыпать муку, перемешать венчиком до однородности.

Влить кипяток, перемешать.



Разогреть сковороду, смазать маслом и жарить блины до румяности с двух сторон.



Подавать можно и со сгущенкой, и с вареньем, и с ягодами, и со сметаной. С чем угодно.



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой