ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко - 0.5 л
Яйца - 2 шт.
Разрыхлитель - 1 ч.л.
Мука - 250 г.
Кипяток - 1 ст.
Растительное масло - 7 ст.л.
Сахар - 3 ст.л.
Соль - по вкусу

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Заварные блины на молоке получаются тонкими и вкусными. Для них подходит любая начинка, как сладкая так и солёная. Если вам нужен сытный завтрак, поджарьте грибы с луком, добавьте курицу и заверните эту начинку в блинчик. В качестве сладкого варианта для подачи блинчиков подойдёт любое варенье, повидло, мёд или сгущёнка.

Набор продуктов для заварных блинов на молоке доступен и прост: молоко, мука,растительное масло, соль, сахар, разрыхлитель и яйца. Также нам понадобится кипяток.

Яйца взбить с сахаром, добавить 1 стакан молока. Хорошенько взбить вместе.

Постепенно добавить муку и разрыхлитель. Тесто должно получиться как на оладьи, поэтому муки может понадобиться больше или меньше.

Тесто перелить в миску и добавить оставшееся молоко и соль. Влить стакан кипятка и сразу размешать.

Добавить в тесто растительное масло.

Тесто хорошо перемешать и можно приступать к жарке.

Смазываем сковороду перед первым блином, хорошо разогреваем и наливаем тесто в центр, наклоняя сковороду и распределяя тесто по поверхности. Жарим с одной стороны.

Затем с другой.

Заварные блины на молоке готовы. Подать их можно с вареньем, сгущеным молоком, медом или сметаной.

Приятного аппетита!