

Творожные блинчики на йогурте

Автор: Jaxa

24.03.2011 18:48 -



Блинчики получаются тоненькие, сладенькие и ароматные и очень вкусно.

Требуемые ингредиенты

чашка - 220 мл

- 250 г творога
- 3 яйца
- 350 мл питьевого йогурта (с наполнителями или натурального)
- 0,5 ч. л. соды
- 0,5 ч. л. соли
- 2 ч. л. сахара
- 2 чашки пшеничной муки
- 500 мл молока
- 2-3 ст. л. растительного масла

Растираем творог с яйцами, сахаром и солью, добавляем йогурт. Перемешиваем.. соединяем соду с мукой и частями вмешиваем в тесто. Получиться довольно густое тесто, которое мы разводим молоком. Добавляем растительное масло. Еще раз перемешиваем. Даем тесту 15-20 минут постоять и приступаем к выпечке блинов. Выпекаем блины на хорошо разогретой сковороде, при необходимости смазывая кусочком сала или растительным маслом (дело вкуса). Складываем блинчики стопочкой, смазывая каждый сливочным маслом. Поедаем с вареньем, маслом, медом и прочими дополнениями по своему вкусу.

Творожные блинчики на йогурте

Автор: Жаха

24.03.2011 18:48 -

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}