

## Блинчики с ананасом

Автор: Jaxa

29.04.2010 06:14 - Обновлено 18.06.2010 19:47

---



Блинчики с ананасом подают на завтрак или полдник. Это очень вкусно!

### Требуемые ингредиенты

- На 4 порции:
- 60г. сливочного масла
- 75г. муки
- 2 яйца
- 150мл. молока
- 2 стол. ложки апельсинового ликера
- соль 3 стол. ложки топленого масла
- 1 ананас
- 2 стол. ложки сахарной пудры

1. Для блинчиков распустить в сотейнике 40г. сливочного масла и остудить. Муку смешать с яйцами, молоком и ликером, щепоткой соли и растопленным сливочным маслом. Полученное тесто оставить на 30 мин.

2. Тесто хорошо вымесить, чтобы не было комочков. В сковородке нагреть топленое масло и испечь блинчики, обжарив их с обеих сторон. Готовые блинчики поместить в теплую духовку.

3. Ананас очистить и разрезать вдоль на 4 части. Сердцевину удалить, мякоть нарезать кусочками. В сковородке растопить 20г. сливочного масла и обжарить в нём кусочки ананаса со всех сторон. Затем посыпать сахарной пудрой и карамелизовать. Блинчики разложить по десертным тарелкам вместе с карамелизованными кусочками ананаса. Можно добавить взбитые сливки или ванильное мороженое.

Приготовление: 1 ч. 30 мин В 1 порции 460 ккал, 7г. белков, 33г. жиров, 31г. углеводов.

## Блинчики с ананасом

Автор: Жаха

29.04.2010 06:14 - Обновлено 18.06.2010 19:47

---

*Приятного аппетита, ЖахаLand.ru*

{comments on}