

## Блины "Для любимого"

Автор: Јаха

29.12.2010 16:59 -

---



Очень вкусно и красиво.

### Требуемые ингредиенты

- 2,5 стакана муки
- 2 яйца
- 2 ст.л. сахарного песка
- 0,5 ч.л. соли
- 0,5 ч.л. соды (погасить уксусом)
- 2 стакана жидкости (см. в приготвлении)
- 0,5 стакана кипятка
- 3 ст.л. растительного масла
- сливочное масло для смазывания блинов
- растительное масло для жарки
- икра

В качестве жидкого компонента для приготовления блинов в этом рецепте вы можете использовать:

- молоко
- кефир
- любой жидкий йогурт
- ряженку
- варенец
- сыворотку
- минеральную воду
- любой фруктовый или овощной сок

## Блины"Для любимого"

Автор: Jaxa  
29.12.2010 16:59 -

---

В зависимости от того, какой именно продукт вы используете в этом рецепте в качестве жидкого компонента, вкус, цвет и запах блинов будет варьироваться. Я использовала в данном случае молоко 2,5% жирности.

Итак, в ёмкости смешиваем яйца, соль, сахар, соду (не забыть погасить уксусом или крутым кипятком), 1 стакан просеянной через сито муки, 1 стакан жидкости и растительное масло.

Хорошенько всё перемешиваем, чтобы не было комочков.

Постепенно вводим в смесь оставшуюся муку (просеять) и жидкость. Снова всё хорошо перемешиваем.

В самом конце добавляем крутой кипяток и всё смешиваем.

Даём постоять тесту 10-15 минут, пусть "отдохнёт".

Выпекать на раскалённой, смазанной растительным маслом сковородке (желательно чугунной) до румяной корочки с обеих сторон. Я смазываю растительным маслом сковороду перед каждым блином.

Готовые блины смазать сливочным маслом.

### **Приступаем к изготовлению "розочек".**

Тут всё очень просто.

Нужно вырезать ровный круг внутри блина, из малого круга вырезать листики, а из окантовки скрутить розы.

Подать на стол своему любимому (любимой) и наслаждаться замечательным вкусом блинов с икрой.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{comments on}