



Состав:

2 стакана муки

2 стакана молока

1 стакан воды

2 яйца

1 ст.л. сахара

1/2 ч.л. растительного масла

1/2 ч.л. соли

Рецепт блинчиков:

Яйца, сахар, соль и масло растереть ложкой. Добавить молоко и воду, перемешать.

Постоянно помешивая понемногу добавлять муку. Во избежание образования комочков можно воспользоваться блендером, миксером или венчиком для ручного взбивания. В итоге тесто для блинов должно получиться жидким и без комочков.

Блинчики жарить на предварительно хорошо разогретой и смазанной растительным маслом сковороде. Наливая тесто, покачивать сковородку так, чтобы тесто по ней разлилось ровным и тонким слоем.

Блинчики подавать к столу со сметаной, красной икрой или вареньем.

Приятного аппетита!