



Состав:

2,5 стакана молока

0,5 стакана воды

2 стакана муки

2 яйца

1 ст.л. сахара

0,5 ч.л. растительного масла

0,5 ч.л. соли

Для начинки:

200 г творога

50 г сливок 33-35%

50 г сахарной пудры

Рецепт блинов с творогом и сливками:

Сахар, соль и яйца смешать при помощи миксера или взбить венчиком, затем добавить молоко и воду, перемешать.

Продолжая помешивать, понемногу добавлять муку. Тщательно перемешать, чтобы тесто

получилось однородным и без комочков.

Блины жарить на предварительно хорошо разогретой и смазанной растительным маслом сковороде. Наливая тесто, поворачивать сковородку так, чтобы тесто по ней распределилось ровным и тонким слоем.

Для начинки смешать творог, сливки и сахарную пудру. Приготовленной смесью начинить блинчики.

Приятного аппетита!