

Состав:

2,5 стакана молока

1,5 стакана муки

1 ст.л. молотого миндаля (мелкий помол)*

1 ст.л. сахара

2 яйца

0,5 ч.л. соли

3 ст.л. растительного масла

Рецепт миндальных блинов:

Сахар, соль и яйца смешать при помощи венчика, затем добавить 1 стакан молока и растительное масло, перемешать.

Продолжая помешивать, понемногу добавить муку и молотый миндаль. Все тщательно перемешать, чтобы тесто получилось однородным и без комочков, затем влить оставшееся молоко и еще раз перемешать.

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

Миндальные блины получаются достаточно плотными и весьма питательными. Их можно подавать к столу с такими традиционными начинками как мед, икра, сметана или сгущенка.

_____

* Миндаль можно легко измельчить в блендере.

** Кстати, лучше всего для жарки блинов подходит сковорода с керамическим покрытием. Для жарки блинов на такой сковороде, ее даже не требуется смазывать маслом.

Приятного аппетита!