



Состав:

4 стакана молока

4 ст.л. растительного масла

2 ч.л. сахара

2,5 стакана муки

3 яйца

0,5 ч.л. соли

1 ч.л. соды пищевой

1 ст.л. уксуса

Рецепт заварных блинов на молоке:

В кастрюлю влить 3 стакана молока, добавить сахар и растительное масло. Довести до кипения и снять с огня.

Яйца смешать с оставшимся стаканом молока, добавить соль и муку. Все тщательно перемешать, соду погасить уксусом и еще раз перемешать.

Продолжая помешивать, постепенно ввести горячее молоко. Важно следить за тем, чтобы в процессе заваривания теста не образовались комочки (для взбивания лучше использовать венчик).

Заварные блины жарить на предварительно хорошо разогретой и смазанной растительным маслом сковороде, а еще лучше – на сковороде с керамическим покрытием (в этом случае можно обойтись без масла). Наливая тесто, поворачивать сковородку так, чтобы тесто по ней распределилось тонким и ровным слоем.

Заварные блины на молоке получаются достаточно плотными, поэтому они прекрасно подходят для заворачивания различных начинок, хотя не менее хороши они будут и с икрой, сметаной или медом.

Приятного аппетита!