



Состав:

2 стакана муки

2 стакана молока

1 стакан воды

2 яйца

1/2 ч.л. растительного масла

1 ст.л. сахара

1/2 ч.л. соли

Начинка для блинчиков:

300 г творога

4-5 ст.л. сахара

1 пакетик ванилина

50 мл сливок 30-35%

100 г изюма

Рецепт блинчиков с творогом:

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.

Для приготовления начинки изюм промыть и замочить в холодной воде на 10-15 минут. Творог размешать с сахаром, добавить ванилин, сливки и изюм. Дать настояться в течение 20 мин.

Столовой ложкой выкладывать начинку на блин и сворачивать конвертиком.

Блинчики с творогом подавать к столу со сметаной или с вареньем.

Приятного аппетита!