



Оладушки на молоке

Мастер-класс от Васильевой Натальи Сергеевны
Учителя ИЗО и технологии

Продукты:



- Молоко -2 стакана
- Мука-4 стакана
- Сухие дрожжи-8-12 грамм
- Сахар-2 столовые ложки
- Соль-1 чайная ложка
- Яйца-2 штуки
- Масло подсолнечное-100 грамм



- Размешать 2 стакана теплого молока, 1,5-2,5 ст. л. сахара и 8-12 г сухих дрожжей.
- Постепенно всыпать 4 стакана муки. Вымесить до получения однородной массы.



- Накрывать тесто полотенцем и оставить на 30-40 минут в теплом месте.
- Смешать 1 ч. ложку соли, 0,5 ст. ложки сахара, 1 ст. ложку масла, 2-3 целых яйца или взбитые белки.
- Дать тесту вторично подняться (20 минут).

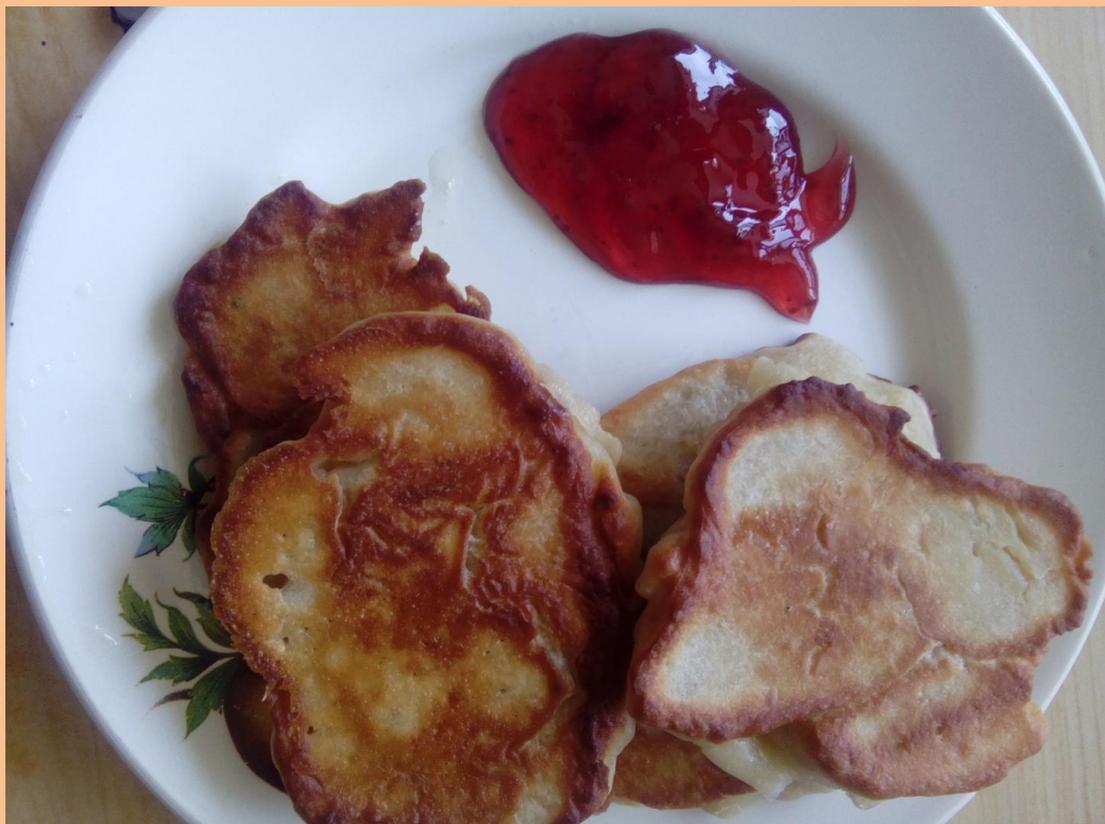


- На сковороде разогреть растительное масло. Затем, не перемешивая тесто, выкладывать его ложкой на сковороду с разогретым маслом. Жарить оладьи на дрожжах на среднем огне 1,5-2 минуты.



- Затем перевернуть и жарить оладьи со второй стороны до румяности.

Оладьи на дрожжах подавать с сахаром или вареньем.



Приятного аппетита!

