



БЛИНЧИКИ СО ВЗБИТЫМИ БЕЛКАМИ

Юнармеец отряда «Патриот» 6б класса
Зареченской классической гимназии
Анастасия Яковлева, 12 лет.

с. Тоцкое Второе, 2021 год.

ИНГРЕДИЕНТЫ И ИНВЕНТАРЬ



Для приготовления блинчиков по этому рецепту нам понадобится:

Молоко – 1 литр;

Яйца – 4 штуки;

Сахар – 4 столовых ложки;

Соль – 0,5 чайных ложки;

Мука – 375 грамм;

Растительное масло – 3 столовых ложки (и еще немного для смазывания сковороды).

Из инвентаря понадобится емкость для теста (не меньше 2,6 литра), емкость для сбивания белков (не менее 1,5 литра), венчик/миксер, половник, сковорода.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ БЛИНЧИКОВ



1. Сначала моем куриные яйца, аккуратно вытираем на сухо, отделяем желтки от белков



2. К желткам добавляем сахар, соль.



3. Молоко подогреем и вливаем к желткам, сахару и соли.



4. Взбиваем до растворения сухих ингредиентов.



5. Добавляем постепенно муку, чтобы от миксера мука не разлеталась я вмешиваю ее венчиком.



6. Вливаем растительное масло. Отставляем тесто настояться.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ БЛИНЧИКОВ



7. Берем емкость с белками и начинаем взбивать миксером, можно и венчиком, но миксером быстрее



8. Соединяем взбитые белки и ранее приготовленную смесь



Тесто по этому рецепту получается очень нежное и воздушное!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛИНЧИКОВ



Сухую сковороду смазываем растительным маслом, ставим на сильный огонь и даем время нагреться. Половником наливаем порцию теста и распределяем его по дну сковороды. Уменьшаем огонь для среднего.



Когда края начнут подрумяниваться, а не пропеченная сторона станет практически сухой – блинчик можно переворачивать.



Со второй стороны блинчики готовятся быстрее

ВКУСНЫЕ, НЕЖНЫЕ БЛИНЧИКИ НА ВЗБИТЫХ БЕЛКАХ ГОТОВЫ!



Мое знакомство с приготовлением блинчиков началось в начальной школе. Как то перед классным часом, который был посвящен Масленице, наша классная руководительница предложила каждому принести блины. Блины я очень люблю, но готовила тогда их или мама, или бабушка. Придя домой я попросила маму научить меня готовить блины. Сначала мама вместе со мной готовила тесто и помогала мне их печь. Но со временем я научилась делать все сама. В нашей семье у каждого есть свой любимый рецепт блинчиков. Бабушка готовит классические блинчики на молоке, Мама любит готовить дрожжевые блины, а мне очень понравился данный рецепт, который я нашла в Интернете. Я стараюсь в выходные дни готовить для родителей блинчики. Настоящей традицией нашей семьи можно считать праздничный завтрак для мамы утром 8 марта: блинчики со сметаной и чай, приготовленные моими руками.

The background consists of several overlapping, semi-transparent leaves in various shades of green and yellow, creating a soft, natural texture. The leaves are scattered across the frame, with some showing clear vein patterns.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!