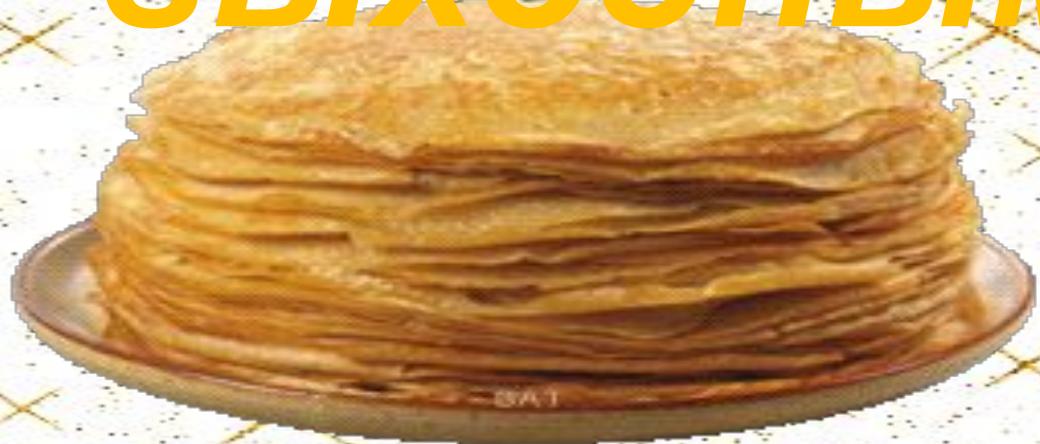


**Конкурс презентаций рецептов блинов «Народный блин»**  
**Номинация: командное первенство**  
**мама – Остроухих Татьяна**  
**Евгеньевна**  
**дочь – Остроухих Ксения**  
**Артемовна**

# **«Блинчики по выходным»**





**рассказать о рецепте заварных блинчиков, которые мы традиционно готовим в один из выходных дней. Этим рецептом поделилась моя бабушка. Помнится, в детстве, когда я была в гостях у бабушки, утром я просыпалась под аромат свежее испеченных блинов, они у неё всегда получались тонкие, ажурные и с дырочками. Сама я перепробовала много рецептов, но бабушкины блины остаются моими самыми любимыми, которые всегда получаются удачными! А так как у меня ещё есть маленькая помощница, процесс приготовления**



**Итак, для блинов нам  
понадобится:**

**2 яйца**

**4 – 5 ст. л сахара**

**щепотка соли**

**ванильный сахар**

**1 ст. муки** (по желанию, мы его добавляем всегда, так как любим сладкие блины со сметаной или сгущёнкой)

**1 ст. молока**

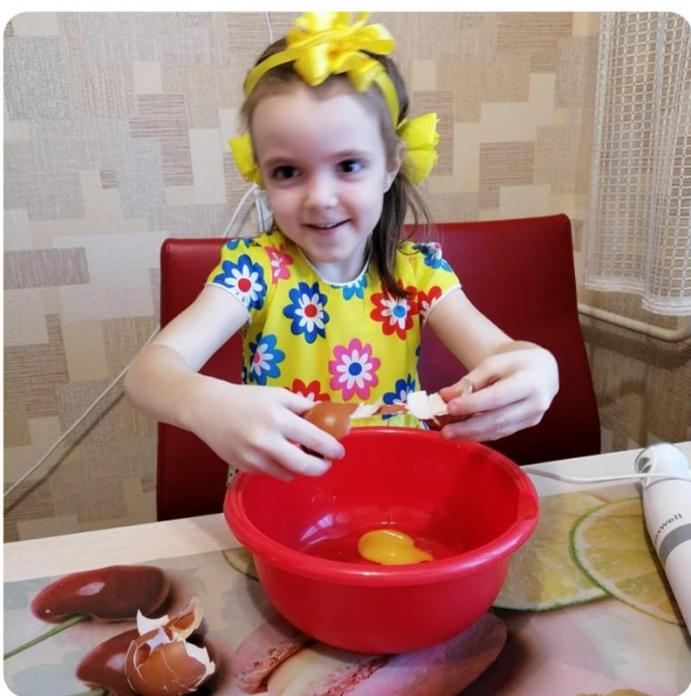
**1 ст. крутого кипятка**

**4 ст. л растительного масла**

**сливочное масло для  
смазывания блинов** (мы обычно

используем «Летний луг»,  
«Простоквашино»)

**И ХОРОШЕЕ НАСТРОЕНИЕ**



**Яйца и сахар  
смешиваем в  
миске  
с помощью  
миксера,  
добавляем соль,  
ванильный сахар**



**Выливаем  
молоко  
(комнатной  
температуры),  
перемешиваем и  
высыпаем  
просеянную муку  
(конечно, это  
нужно делать  
аккуратно,  
чтобы не было  
комочков, но ...)))**



**При борьбе с  
комочками нам  
на помощь  
приходит  
блендер!**



**тесто стало  
однородным,  
вливаем 1 ст. или  
0,5 ст. (зависит  
от муки) крутого  
кипятка и  
быстро – быстро  
мешаем тесто.  
Затем добавляем  
растительное  
масло и даём  
тесту 20 мин.  
отдохнуть**



**Смазываем  
сковороду  
сливочным или  
растительным  
маслом и  
выпекаем блины  
на хорошо  
разогретой  
сковороде!**



**Каждый блин  
промазываем с  
одной стороны  
разогретым (на  
водяной бане или  
в микроволновой  
печи) сливочным  
маслом.**



**Блинчики  
готовы!**

**Приятного аппетита!**

*С Масленицей!*



*Добра, мира и тепла!*