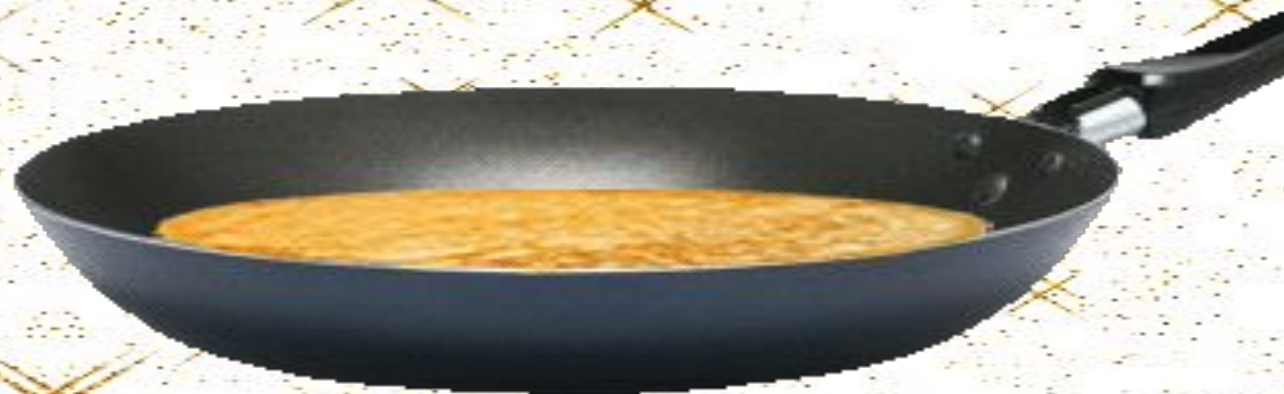


Конкурс презентаций рецептов блинов «Народный блин»
Номинация: командное первенство
мама – Остроухих Татьяна
Евгеньевна
дочь – Остроухих Ксения
Артемовна

«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

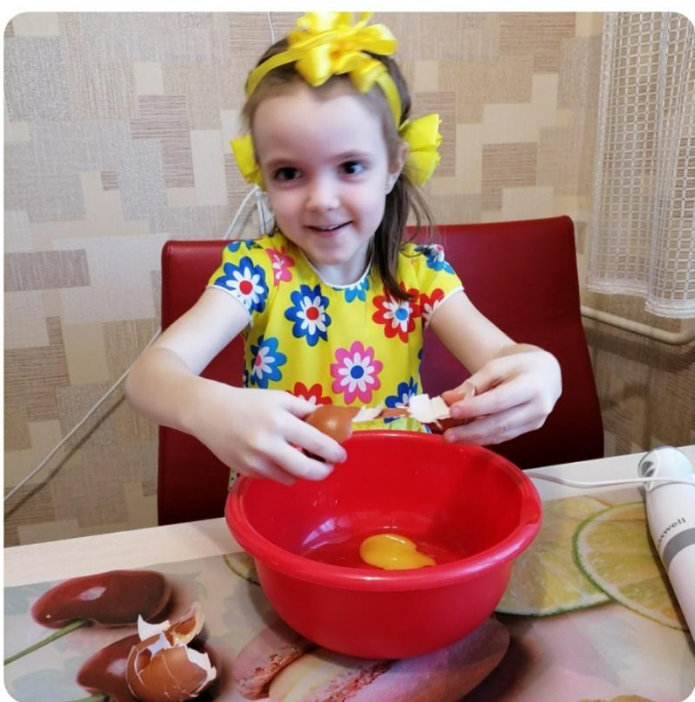
1 ст. крутого кипятка

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 боръбе с
комочками нам
на помощъ
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!