Мини-блины с кленовым сиропом

Автор: Мухаббат
20.02.2012 07:44 - Обновлено 21.02.2012 06:48

*Поздравляю всех с началом **ШИРОКОИ МАСЛЕНИЦЫ**, по этому случаю предлагаю ВАМ испечь вот такие замечательные блины. Вкусные, с приятной ноткой от кленового сиропа.*

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 стакана молока

1 ч.л. сухих дрожжей

3 ст.л. сахара

2 яйца

50 мл. кленового сиропа

2 стакана муки

щепотка соли

3 ст.л. растительного масла без запаха

50 мл. кипятка

растоплено сливочное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В чашку или кастрюлю налить молоко и немного подогреть (должно быть тёпленьким, как парное). Всыпать сухие дрожжи, сахар и соль, перемешать и оставить на 15 минут.

Яйца взбить венчиком, добавить в массу. Затем добавить кленовый сироп. Всыпать просеянную муку и хорошо взбить массу венчиков (тесто должно быть однородным, без комочков). Текстура теста должна быть, как жидкая сметана. Влить растительное масло, перемешать, накрыть чашку или кастрюлю крышкой и поставить в тёплое место на 1-1,5 часа.

Перед тем, как жарить блины влить в тесто кипяток и хорошо перемешать. На середину хорошо разогретой сковороды налить совсем немного теста (я делаю это при помощи маленького половничка), подождать несколько секунд и при помощи плоской лопатки перевернуть на другую сторону. Выложить готовый блин на тарелку и смазать его растопленным сливочным маслом. Испечь таким образом все блины.

Полить готовые блины кленовым сиропом, либо подать сироп отдельно.

P.S. Если у Вас нет ни времени, ни терпения выпекать мини-блины, то можно испечь конечно же и обычным для Вас способом.

{jcomments on}