

Нежные оладьи на простокваше

Автор: Мухаббат

27.07.2012 10:35 - Обновлено 22.05.2017 10:01



Очень вкусные и нежные оладьи получаются. На приготовление потребуется минимум продуктов и времени. Их можно есть и на следующий день, они остаются свежими и такими же нежными.

Â□

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Нежные оладьи на простокваше

Автор: Мухаббат

27.07.2012 10:35 - Обновлено 22.05.2017 10:01

Â

400 мл. простокваши

1 яйцо

5 ст.л. сахара (или по вкусу)

щепотка соли

2 ст. муки

1 ч.л. соды

растительное масло для жарки

Нежные оладьи на простокваше

Автор: Мухаббат

27.07.2012 10:35 - Обновлено 22.05.2017 10:01



ПРИГОТОВЛЕНИЕ 60 минут. Ингредиенты: 1 яйцо, 1 стакан простокваши, 1 стакан муки, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка растительного масла. Рецепт: В миске смешать яйцо, простоквашу, муку, сахар, соль и разрыхлитель. Добавить растительное масло и перемешать до однородности. Выпекать на сковороде по 1-2 минуты с каждой стороны.

Нежные оладьи на простокваше

Автор: Мухаббат

27.07.2012 10:35 - Обновлено 22.05.2017 10:01



Подается со сметаной, вареньем или джемом.



{comments on}