Мини-блины с клубникой и сметанной заправкой

Автор: Мухаббат
09.08.2011 07:05 - Обновлено 23.08.2011 09:03

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан молока

0,5 ч.л. сухих дрожжей

соль

3-5 ст.л. муки

1 ст.л. сахара

1 яйцо

1 ст.л. растительного масла

сливочное масло

100 гр. сметаны (22% жирности)

1-2 ст.л. сахарной пудры

клубника

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В стакане теплого молока развести 0,5 ч.л. сухих дрожжей. Добавить щепотку соли, 1 ст.л. сахара, 1 яйцо взбитое венчиком и 1 ст.л. растительного масла. Перемешать и добавить муку, до консистенции густой сметаны. Накрыть и дать подняться. Затем перемешать и добавить горячей воды, чтоб масса приобрела консистенцию жидкой сметаны. На раскаленную сковороду вылить небольшое количество теста, жарить до румяности с обеих сторон. Каждый мини-блин затем смазать небольшим количеством сливочного масла.

Клубнику вымыть, обрезать хвостики и порезать. Сметану смешать с сахарной пудрой. На каждый мини-блин выложить клубнику и полить сметанной заправкой. Выложить слоями.

{jcomments on}