Дрожжевые блины на сливках

Автор: Мухаббат
16.08.2011 11:39 -

Принцип блинов обычный, но вместо привычного молока сливки.

Автор: Мухаббат
16.08.2011 11:39 -

В 1/3 стакана теплых 10 % сливок размешать 1 ч.л. сухих дрожжей, добавить 1 ч.л. сахара и немного муки, дать подойти. В посуду добавить 1 стакан теплых сливок, 1 яйцо взбить с сахаром по-вкусу, добавить ванилин, опару и муку до консистенции жидкой сметаны (при подъеме масса немного загустеет, поэтому с мукой не переборщите). Влить 1 ст.л. раст. масла. Дать подойти, жарить на сковороде, каждый готовый блин смазать обильно сливочным маслом.
Есть можно с тем, чем вы любите. Я ела макая в кленовый сироп!!!

{jcomments on}