Блинчик с яблоком и вяленой клюквой

Автор: Мухаббат
16.08.2011 11:46 -



Блинчики можно приготовить по-вашему любимому рецепту. На всякий случай пишу свой.

Блинчики: 2 яйца взбить венчиком с 2-3 ст.л. сахара, добавить 2 стакана 10% сливок,

щепотку соли и муку, чтобы получилось густоватое тесто. Затем 0,5 ч.л. соды загасить крутым кипятком и разбавить тесто кипятком до консистенции жидкой сметаны. Влить 2-3 ст.л. раст. масла и жарить на среднем огне, готовый блинчики смазывать сливочным маслом.

Начинка: (кол-во ингредиентов произвольное, в зависимости то того, сколько будете начинять) пару яблок очистить от кожуру и сердцевины, порезать средним кубиком, изюм промыть в горячей воде. В сотейник налить 2 ст.л. ложки оливкового масла, добавить яблоки и изюм, проварить 4 минуты, затем добавить 2 ст.л. воды и 2 ст.л. сахара, варить еще минут 5, затем добавить вяленую клюкву и щепотку молотой корицы. На блинчик выложить начинку и свернуть конвертиком.

Очень вкусно!!!

{jcomments on}