

Заварные блины без яиц с малиново-мятным вареньем

Автор: Мухаббат

04.06.2012 08:37 - Обновлено 05.06.2012 06:56



Я часто делаю блины без яиц, на мой взгляд, они получаются нежнее. А предлагаемое мной варенье с освежающей мятной ноткой можно приготовить за считанные минуты. Союз блинов с вареньем - это сказочно вкусно!

Заварные блины без яиц с малиново-мятным вареньем

Автор: Мухаббат

04.06.2012 08:37 - Обновлено 05.06.2012 06:56

ИНГРЕДИЕНТЫ:

блины:

1 стакан молока

2-3 ст.л. сахара

щепотка соли

1,5-2 стакана муки

1 ч.л. быстродействующих сухих дрожжей

0,5 стакана кипятка

2 ст.л. растительного масла

Заварные блины без яиц с малиново-мятным вареньем

Автор: Мухаббат

04.06.2012 08:37 - Обновлено 05.06.2012 06:56

сливочное масло (для смазывания)

варенье:

1 ст. свежей малины

1/3 стакана сахара (или по вкусу)

1 ст.л. сока лайма (или лимона)

5 крупных веточек мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Заварные блины без яиц с малиново-мятным вареньем

Автор: Мухаббат

04.06.2012 08:37 - Обновлено 05.06.2012 06:56

Блины: молоко слегка подогреть (должно быть еле тёплым!), вылить в чашку, добавить сахар, соль и дрожжи, перемешать. Муку просеять и понемногу добавлять в молоко, до консистенции густой сметаны. Поставить в тёплое место для подъема (в среднем займет 20-30 минут).

После того, как тесто поднимется, вскипятить воду и осторожно тонкой струйкой влить в тесто, быстро перемешать. Теперь тесто по консистенции должно быть, как жидковатая сметана. Влить в тесто растительное масло, перемешать.

Выпекать блины на раскалённой сковороде с обеих сторон до золотистого цвета.

Каждый готовый блин после выпечки смазать сливочным маслом. *Я предварительно его растапливаю и смазываю силиконовой кисточкой.*

Дать немного блинам «отдохнуть».

Варенье: свежую малину выложить в небольшую кастрюльку и засыпать сахаром, оставить минут на 15. Перемешать и поставить на медленный огонь, дать закипеть, перемешать, проварить минут 5 и добавить промытые веточки мяты (стебли не удалять). Добавить сок лайма или лимона, перемешать и потомить еще 1 минуту. Выключить огонь, дать настояться несколько минут, затем вынуть веточки мяты.

Заварные блины без яиц с малиново-мятным вареньем

Автор: Мухаббат

04.06.2012 08:37 - Обновлено 05.06.2012 06:56



и в другом ракурсе

Заварные блины без яиц с малиново-мятным вареньем

Автор: Мухаббат

04.06.2012 08:37 - Обновлено 05.06.2012 06:56



{jcomments on}