

## 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}