

Заварные блинчики на газированной воде (постные)

Автор: Мухаббат
06.07.2012 08:51 -



И в дни поста хочется чего-нибудь эдакого. Также этот рецепт подойдёт тем, у кого аллергия на молочные продукты и яйца. Эти блины получаются тонкими и кружевными. Единственное, они, конечно, получаются не такие румяные, но на вкусе это совсем не отражается. Однозначно стоит попробовать!

Заварные блинчики на газированной воде (постные)

Автор: Мухаббат
06.07.2012 08:51 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

0,5 литра газированной минеральной воды

4-5 ст.л. сахара (или по вкусу)

щепотка соли

3 стакана муки

1,5 ч.л. разрыхлителя

4-5 ст.л. растительного масла

100 мл. кипятка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Заварные блинчики на газированной воде (постные)

Автор: Мухаббат
06.07.2012 08:51 -

Газированную воду налить в чашку, добавить соль, сахар, перемешать до растворения сахара. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку, перемешать венчиком до однородности. Влить растительное масло, перемешать и оставить минут на 10. Тесто должно быть густоватым. Затем тонкой стружкой влить кипяток и интенсивно перемешать. Тесто после добавления кипятка должно быть жидким.

Выпекать тонкие блины на предварительно раскалённой сковороде.

Выкладывать блины на плоскую тарелку и накрывать крышкой (*объем крышки должен быть больше блинов*), для того, чтобы они были более мягкими. После выпечки всех блинов, подержать еще некоторое время под крышкой.

Подавать блины лучше с кисло-сладким вареньем или джемом. *У меня чёрносмородиновый джем, идеальное сочетание!*

Заварные блинчики на газированной воде (постные)

Автор: Мухаббат
06.07.2012 08:51 -

{comments on}