

Блины на ряженке с ванильными сливками

Автор: Мухаббат

26.11.2013 18:13 - Обновлено 09.03.2021 20:19



Блины на ряженке получаются тонкими, пористыми, красиво-румяными и очень нежными, а ванильные сливки придают им волшебный вкус.

□

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Блины на ряженке с ванильными сливками

Автор: Мухаббат

26.11.2013 18:13 - Обновлено 09.03.2021 20:19

на 20 небольших блинов

□

1 стакан молока

1 стакан ряженки (3,2% жирности)

2 яйца

200 гр. муки

2-3 ст.л. сахара

щепотка соли

0,5 ч.л. соды

лимонный сок

Блины на ряженке с ванильными сливками

Автор: Мухаббат

26.11.2013 18:13 - Обновлено 09.03.2021 20:19

3 ст.л. растительного масла

50-80 мл. кипятка

□

для ванильных сливок:

□

1 стручок ванили

100 мл. сливок жирностью не менее 30%

2-3 ст.л. сахарной пудры или по вкусу

Блины на ряженке с ванильными сливками

Автор: Мухаббат

26.11.2013 18:13 - Обновлено 09.03.2021 20:19



ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15-20 мин. **Время приготовления:** 10-15 мин. **Время подачи:** 10-15 мин.

Блины на ряженке с ванильными сливками

Автор: Мухаббат

26.11.2013 18:13 - Обновлено 09.03.2021 20:19



Брейки больше всего распространены в северной части страны. Поскольку часто

Блины на ряженке с ванильными сливками

Автор: Мухаббат

26.11.2013 18:13 - Обновлено 09.03.2021 20:19



Блины на ряженке с ванильными сливками. Автор: Мухаббат. Обновлено: 09.03.2021 20:19. Фото: Мухаббат

Блины на ряженке с ванильными сливками

Автор: Мухаббат

26.11.2013 18:13 - Обновлено 09.03.2021 20:19



{comments on}