



С масленицей всех празднующих! Масленица, пожалуй, самый веселый зимний праздник, которому всегда сопутствуют народные гуляния и радость от прихода весны. Блины — главное угощение этого праздника. Во-первых, блин похож на яркое весеннее солнце, а во-вторых, это всеми любимое и вкусное блюдо. Классический рецепт дрожжевых блинов «Царских» на сливках и на молоке — настоящий шедевр блинопечения. Блины можно подавать с любой начинкой — сметаной, икрой, рыбой, сгущенкой, фруктами — любое сочетание будет удачным!

Царские дрожжевые блины на сливках

Автор: Мухаббат
20.02.2017 10:45 -

Â

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Â

250 мл. молока

250 мл. сливок жирностью 20%

2 яйца

1 ч.л. сухих дрожжей

1 ч.л. соли

2 ст.л. сахара

250 гр. муки

40 гр. сливочного масла

Царские дрожжевые блины на сливках

Автор: Мухаббат
20.02.2017 10:45 -



Царские дрожжевые блины на сливках

Автор: Мухаббат
20.02.2017 10:45 -



Некоторые из них являются общими для всех народов, а некоторые являются особенностями отдельных народов.

Царские дрожжевые блины на сливках

Автор: Мухаббат
20.02.2017 10:45 -



{comments on}