



Блинчики на кефире



Кружевные блинчики! Кроме кефира, в состав теста входит кипяченое молоко, что придает блинам вкус топленого молока:)

По данному рецепту вы научитесь делать тонкие, кружевные и очень вкусные блинчики. Они имеют вкус топленого молока, так как в состав теста входит кипяченое молоко.



Тесто делается быстро и просто, а блины отлично ведут себя на сковородке;)

Обязательно порадуйте себя и своих близких таким завтраком!

Подавать блины можно со сметаной, вареньем, сгущенкой.

Ингредиенты:

Яйца	2 шт.
Сахар	2 ст. л.
Соль	1 щепотка
Кефир (любой жирности)	400 мл.
Мука	1.5 стакана
Сода	1 ч. л.
Молоко	250 мл.
Растительное масло	1 ст. л.

Инструкция приготовления:



В чашу для взбивания отправляем яйца, соль, сахар.



Взбиваем венчиком или миксером до однородности.



Кефир слегка подогреваем на маленьком огне, при этом постоянно помешиваем венчиком, особенно по дну сотейника (может свернуться и осесть на дно посуды в виде творога). Подогреть нужно, чтобы был просто тепленький.



Добавляем кефир к яйцам и все тщательно перемешиваем.



Далее добавляем просеянную муку и соду (муку добавляем не всю сразу, а частями, и тщательно перемешиваем, чтобы не было комочков). Тесто должно быть консистенции густой сметаны. Затем необходимо вскипятить молоко и тонкой струйкой, постоянно помешивая, влить в тесто.



Добавляем в тесто растительное масло и хорошенько перемешиваем.



Блинницу или сковородку слегка смазываем растительным маслом (только перед выпеканием первого блина, для остальных не нужно). Ставим на плиту и разогреваем на среднем огне (должна быть горячая).



Каждый раз, перед тем как наливать тесто на блинницу, необходимо его перемешать (мука оседает на дно). Наливаем половником небольшое количество теста на блинницу (сковородку) и вращаем ее, чтобы тесто тонким слоем распределилось по всему дну. Тесто моментально пузырится.



Подрумянив блин с одной стороны, переворачиваем на другую лопаткой (для блинницы или сковороды с антипригарным покрытием используем деревянную или пластиковую лопатку). Во время жарки регулируем огонь, чтоб блин не подгорал. Приятного аппетита и на здоровье!
