

"БЛИНЫ С ДЫРОЧКАМИ НА МОЛОКЕ"





" 1. В миску или в чашу миксера вбейте куриные яйца, посолите и добавьте сахарный песок



2. Перемешивайте венчиком и влейте тонкой струйкой около половины от общего объема молока и размешайте



3. Отдельно просейте муку, всыпьте ее в миску к яйцам и молоку



4. Хорошенько размешайте смесь, чтобы не оставалось комочков



5. Влейте оставшееся молоко и 1-2 столовые ложки растительного масла



6. Разогрейте сковороду с каплей растительного масла, а лучше смазать ее с помощью кисточки.

Вылейте немного теста, вы сразу заметите, как на нем образуются маленькие дырочки



7. Обжаривайте блинчики с одной и другой стороны до румяности. Подавайте блинчики сразу или после остывания.



Гуляй Масленица!