



«Шоколадные блинчики»

Яйцо куриное 4 шт.
Тёмный шоколад 60 г.
Пшеничная мука 1 стакан
Молоко 1 стакан
Шоколадный сироп 2 ст. л.
Натуральный йогурт ¼ стакана
Сахар 2 ст. л.
Разрыхлитель 2 чайные ложки
Соль 1 чайная ложка

Растопите шоколад на водяной бане. В миске взбейте яйца и добавьте растопленный шоколад, муку, молоко, йогурт, шоколадный сироп, сахар, разрыхлитель и соль. Все перемешайте до однородного состояния. Оставьте на 5–10 минут в прохладном месте.

Хорошо разогрейте смазанную маслом сковороду на среднем огне. Жарьте блины, по необходимости добавляя масло, до готовности с обеих сторон.

«Блины розовые»

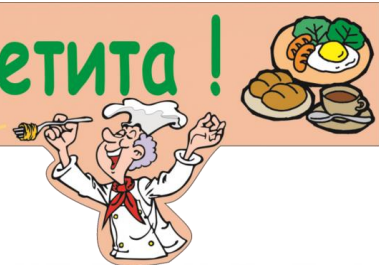


- **Свекла 1 шт. (свежая или вареная)**
- **яйца 3 шт.**
- **молоко тёплое**
- **мука**
- **чуть соды**
- **растительное масло**
- **сахар и соль по вкусу**
- **сыр творожный**
- **зелень, чеснок**

Свеклу режем на кусочки или трём на тёрке, яйца, сахар и соль (по вкусу) пробить в блендере до однородности. Свекла и даст нам этот гламурный розовый цвет, вкус свеклы в блинах не ощутим. Затем в полученную массу добавить немного молока и муки - продолжаем всё взбивать уже вручную венчиком, тесто замешиваем для начала густоватое (во избежание комочков) и потом уже разбавляем массу тёплым молоком до нужной консистенции, в зависимости от того какой толщины Вы хотите получить блины.

В готовое тесто добавить пару ложек растительного масла, перемешать и выпекать блины на хорошо разогретой сковороде до румяности.

Приятного аппетита!



«Мешочек достатка»

Молоко любой жирности — ½ л;
Мука высокосортная – 0,3 кг;
Куриное яйцо – 3 шт.;
Сахарный песок – 20 г.
Соль – 5 г.
Подсолнечное масло – 50 г.
Сливочное масло – 100 г.

В чашу блендера вбиваем яйца, засыпаем соли и сахар, после чего взбиваем яичную массу до растворения сладких и соленых кристаллов.

После этого заливаем в емкость молоко, масло, всыпаем муку и взбиваем все до полного однородного смешения компонентов.

Тесто следует оставить на 20 минут, после чего на разогретой сковороде при температуре чуть более средней выпекаем блины с обеих сторон.

Это самый отличный вариант для фаршировки, поскольку именно такие лепешечки выходят максимально эластичными. А вот сладкие они будут или соленые — это уже зависит от выбора начинки.

Отличным вариантом для фиксации станет стрелка зеленого лука, стебель укропа или петрушки, прошедшие бланшировку для повышения эластичности. Очень символично подать такие блинчики с зеленью, оформленные мешочком — как пожелание богатства, благополучия, побольше «зелени» в ваших котомках. Такие по-весеннему свежие блинчики хочется начинять яйцами и луком.

«Заварные блины на кефире»



1 стакан кефира
1 стакан воды
2 стакан муки
1 ч.л. соды
3 ст.л. сахара
2 яйца
2 ст.л. растительного масла
1 стакан кипятка
щепотка соли

Взбейте кефир и яйца при помощи блендера, добавьте соль и сахар и хорошо перемешайте. Влейте 1 стакан воды, перемешайте и постепенно введите муку. В стакан насыпьте соду, влейте кипяток, перемешайте, добавьте к тесту и быстро взбейте. Влейте растительное масло и дайте постоять тесту 10-15 минут.