Первое блюдо
Простые рецепты

# Блины на молоке

OsThemes · 09.08.2023



**Время готовки**

20 минут

**Сложность**

Легко

**Серверовка**

10

**Описание**

Проверенный временем рецепт приготовления блинов на молоке прямо как у бабушки в деревне. Очень вкусные и нежные, можно есть без начинки или добавить любимое бабушкино варенье.

**Ингредиенты**

- Молоко — 600 мл.
- Мука — 225 г.
- Куриное яйцо — 2 шт.
- Сливочное масло — 1 ст. л.
- Соль — 1 щепотка,Сахар (по вкусу)

**Способ приготовления**

1. Просейте муку в большую миску и добавьте соль.
2. Сделайте углубление в центре муки и добавьте 2 больших куриных яйца.
3. Начинайте смешивать тесто венчиком. Можно использовать миксер на минимальной скорости.
4. Постоянно помешивая влейте молоко и добавьте 2 чайные ложки сливочного масла. Хорошо все взбейте ещё раз и оставьте тесто отдыхать на 15 минут.
5. Смажьте сковороду для приготовления блинов растительным маслом. Нагрейте до очень горячего состояния и добавьте немного теста так чтобы оно равномерно и тонко покрыло поверхность сковороды. Готовьте блин на умеренном огне до слегка золотистого цвета.
6. Переверните блин и готовьте на другой стороне ещё примерно 30 секунд.
7. Переложите блин со сковороды на теплую тарелку и промажьте его сливочным маслом. Продолжайте готовить пока все тесто не будет израсходовано.
8. Подавайте блины на стол сразу после приготовления. Добавляйте к блинам все что хотите: бабушкину сметану или варенье. Мед или шоколадную пасту или любой сироп. Приятного аппетита!