Блины на манке

OsThemes · 17.03.2024



Время готовки

40 минут

Сложность

Легко

Серверовка

10

Описание

Блины на манке – пышная и нежная выпечка для завтрака или полдника. Тесто для блинчиков можно замешивать на воде, молоке, сыворотке или кефире, мы собрали в статье все возможные варианты. Есть одна небольшая особенность приготовления такого вида выпечки, нужно дать несколько минут манке, чтобы она набухла и не скрипела на зубах, когда вы будете кушать готовые блинчики. Блины с манкой на молоке – классический рецепт выпечки, который знает каждая хозяйка. В нем нет ничего сложного, можете сами в этом убедиться. Из такого теста блинчики будут тонкими и румяными. Их можно подавать с вареньем или медом.

Ингредиенты

- Мука пшеничная - 140 гр.
- Молоко коровье - 500 мл.
- Яйцо куриное - 1 шт.
- Сахар-песок - 1 ст.л.
- Масло растительное - 50 мл.
- Манная крупа - 5 ст.л.
- Соль - 1 щепотка

Способ приготовления

1. Блины на манке готовятся очень просто. Все ингредиенты подготовьте заранее, чтобы они были под рукой.
2. В глубокую миску влейте немного молока и немного подогрейте его в микроволновке, но не кипятите. Затем всыпьте манную крупу, перемешайте и оставьте на 20 минут, чтобы крупа набухла.
3. Далее разбейте в миску крупное куриное яйцо, всыпьте сахар и щепотку соли. Взбейте массу венчиком.
4. Затем просейте в миску пшеничную муку, влейте оставшееся молоко и растительное масло. Хорошо перемешайте ингредиенты.
5. Перед выпечкой, оставьте тесто еще на 15 минут, чтобы оно настоялось.
6. Поставьте на огонь блинницу, прогрейте ее. Перед выпечкой первого блинчика смажьте ее дно растительным маслом. Влейте немного манного теста и распределите его по всей поверхности. Жарьте каждый блин по 30 секунд с каждой стороны.
7. Подавайте румяную выпечку к столу сразу после приготовления со сметаной, медом или вареньем. Приятного аппетита!