

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Рагозинская средняя школа»
Седельниковского муниципального района
Омской области

«Блинчики с начинкой»



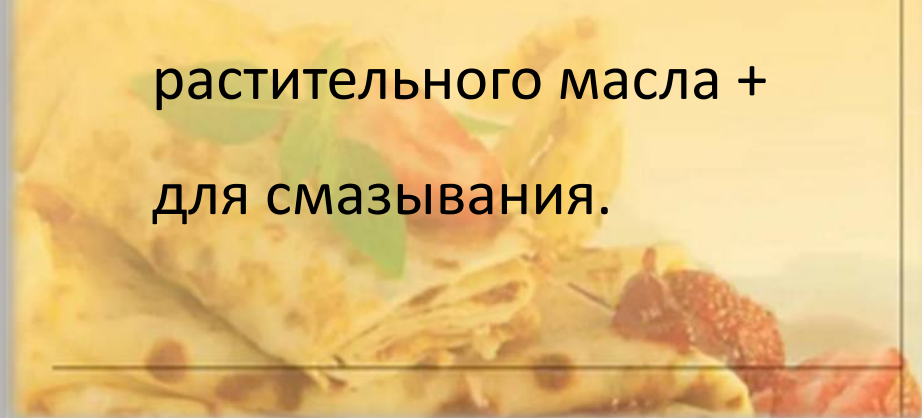
Выполнила:

Ажинкова Варвара,
ученица 9 класса



Ингредиенты

- ❖ 2 яйца;
- ❖ 2 столовые ложки сахара;
- ❖ $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли;
- ❖ 500 мл молока;
- ❖ 220–240 г муки;
- ❖ $\frac{1}{4}$ чайной ложки соды;
- ❖ 2–3 столовые ложки
растительного масла +
для смазывания.





Приготовление

Взбейте венчиком яйца с сахаром и солью. Влейте примерно 100 мл тёплого молока и взбейте ещё раз. Всыпьте просеянную муку и соду, тщательно перемешайте. Постепенно влейте оставшееся тёплое молоко, перемешивая тесто до однородной консистенции. Добавьте масло, взбейте и дайте тесту настояться 10-15 минут.





Выпечка блинчиков

Смажьте сковороду небольшим количеством масла и хорошенько разогрейте. Покройте дно тонким слоем теста и обжаривайте на среднем огне с обеих сторон до золотистого цвета. Смазывать сковороду можно только перед приготовлением первого блина.





Приятного Аппетита!