

Блины с джемом из яблок и крыжовника

Добавил(а) Оля

28.08.09 17:44 - Последнее обновление 03.02.10 05:51



Рецепт приготовления блинов.

- **Для теста:** Мука - 400 гр.
- Молоко - 0,5 литра
- Минеральная газ.вода - 0,5л.
- Сода - 0,5 ч.л.

Блины с джемом из яблок и крыжовника

Добавил(а) Оля

28.08.09 17:44 - Последнее обновление 03.02.10 05:51

- Яйца - 2 шт., масло сливочное- 1 ст.л.
- Сахар - 3 ч.л., соль - 0,5ч.л.
- **Джем:** Яблоки - 2 кг.
- Крыжовник - 500 гр., Сахар - 1 кг.
- Время приготовления 2 часа .



Готовим джем из яблок и крыжовника.

Яблоки нарезаем кусочками, крыжовник очищаем от хвостиков, добавляем сахар.

Кладём всё в жаропрочную чашу, добавляем 1 стакан воды.

Ставим в разогретую до 150 градусов духовку. Запекаем около часа, периодически помешиваем.

Блины с джемом из яблок и крыжовника

Добавил(а) Оля

28.08.09 17:44 - Последнее обновление 03.02.10 05:51



Тесто для блинов на минеральной воде.

Смешиваем яйца, соль, сахар, соду, масло.



Тесто для блинов.

Добавляем молоко. Перемешиваем.

Кладём муку. Хорошо взбиваем, чтобы не было комочков.

Блины с джемом из яблок и крыжовника

Добавил(а) Оля

28.08.09 17:44 - Последнее обновление 03.02.10 05:51

Консистенция теста должна быть, как густая сметана.



Тесто для блинов.

В тесто добавляем газированную воду, осторожно перемешиваем деревянной или силиконовой лопаткой.

Тесто должно получиться как жидкая сметана.

Выпекаем тонкие блинчики на разогретой сковороде.

Блинчики на минеральной воде получаются очень ажурные и нежные.

Блины с джемом из яблок и крыжовника

Добавил(а) Оля

28.08.09 17:44 - Последнее обновление 03.02.10 05:51



Блины с джемом из яблок и крыжовника.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}