

## Готовимся к масленице. Лучшие рецепты блинов

Категория: [Выпечка и десерты](#)

Автор: Kosshechka

Масленица- праздник проводов зимы. Обычно празднование проходит с широки гуляньями и сжиганием чучела зимы.

Непременным атрибутом масленицы издревле были блины. Круглый горячий блин это символ солнца.



Самые лучшие рецепты блинов собраны в этой подборке

### 1. Блины на молоке



Отличный рецепт блинов по которому блинчики всегда получаются хорошо

- Молоко 0,5 л
- Яйца 3 шт
- Мука 300 гр
- Сахар 2 ст.л
- Соль 1 ч.л.
- Раст.масло 3 ст.л.

- 1 чл разрыхлителя

Яйца+соль+сахар. Добавить 200 мл молока, муку, взбить. Затем добавить оставшиеся 300 мл молока и раст. масло. На последнем этапе добавить разрыхлитель.

## 2. Панкейки ( толстые блины)



Такие блины очень популярны в Америке. Мы часто видим их в фильмах на семейных завтраках

- яйцо - 1 шт;

- 120 мл. молока;

- 25 грамм сахара;

- 5 гр разрыхлителя;

- 120 грамм муки;

- ваниль.

Яйцо смешиваем с молоком и сахаром. Добавляем ваниль.

Всыпаем просеянную муку с разрыхлителем. Перемешиваем хорошо.

Ставим на средне-слабый огонь под крышку.

Когда блинчик начинает пузыриться - переворачиваем.

Готовим под крышкой пока блинчик не начнет шипеть.

Готово, можно перекладывать на тарелку!

### 3 . Шоколадные блинчики

Превосходно сочетаются с вишневым вареньем или творожным кремом



- 3 яйца
- 3 ст. л сахара
- 2 ст.л какао
- ваниль
- 500 мл тёплого молока
- 2 ст. л масла растительного
- 3 ст.л муки ( с горкой)
- 3 ст.л крахмала ( с горкой)

Размешать яйца, сахар, какао и ваниль .Добавить растительное масло. В массу добавить молоко. Затем -муку и крахмал. Выпекаем блины.

### 4. БЛИНЧИКИ с тыквой

Оригинальный рецепт , всеми любимого лакомства



**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Кефир – 250 мл.

Яйцо – 1 шт.

Тыква – 100 гр.

Мука – 200 гр.

Сахар – 1 ст.л.

Сода – 0,5 ч.л.

Соль – по вкусу

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Тыкву натереть на мелкой терке. Смешать муку, соду и яйца, добавить сахар, соль по вкусу, влить кефир, перемешать. Добавить в тесто тыкву и еще раз перемешать.

Жарить блинчики с двух сторон до готовности.

**5. Кружевные блины**



- Молоко (любой жирности) - 200 мл.
- Куриные яйца - 2 шт.
- Мука пшеничная высшего сорта - 40-50 гр.
- Растительное масло - 2-3 ст. ложки
- Соль - по вкусу
- Сахар - по вкусу

Соединяем все ингредиенты и перемешиваем венчиком до однородной массы.

Берем крышку от пластиковой бутылки и делаем в ней дырочку диаметром 2-3 мм (можно сделать гвоздиком). Заливаем тесто в чистую сухую бутылку, закручиваем крышку.

На среднем огне разогреваем сковороду, смазываем ее растительным маслом – следите за тем, чтобы масло покрыло всю поверхность сковородки, если тесто прилипнет, узор может быть испорчен.

Надеюсь ,что статья окажется полезной для вас )