

Многие хозяйки к празднику Масленицы запланировали порадовать своих "домашних" вкусными блинами. У кого-то есть свой фирменный рецепт этого лакомства, а кто-то будет спрашивать у знакомых и искать в интернете. Мы собрали Топ-7 рецептов, которые похвалили больше всего хозяек.



Блины на молоке

Ингредиенты:

2 стакана муки,

2,5 стакана цельного молока,

2 яйца,

1 ч.л. сахара,

щепотка соли,

столовая ложка растительного масла и 50 г сливочного.

Как готовить:

Отправьте в одну посудину муку, молоко, яйца, сахар, соль и хорошенько все перемешайте, чтобы не осталось ни единого комочка. Затем добавьте в тесто растительное масло - тогда блины при выпекании получаться ажурными, и снова перемешайте.

Разогрейте сковороду, смажьте ее сливочным маслом и начинайте выпекать блины, наливая тесто небольшими порциями. Готовый блин смажьте сливочным маслом, чтобы он был мягким и нежным.

К таким блинам подойдет любая начинка – как сладкая, так и соленая.

Блины на дрожжах

Ингредиенты:

мука – 400 грамм

рис – 400 грамм

яйцо – 4 штуки

сливочное масло – 100 грамм

молоко – 1,5 л

свежие дрожжи – 50 грамм

соль – по вкусу

Для начинки:

яблоко – 2 шт.

банан – 1 шт.

ванилин – на кончике ножа

оливковое масло – для жарки

Как готовить:

Рис сварите на молоке (1 л) и дайте остыть. Кашу перебейте блендером до состояния пюре. Молоко (0,5 л) подогрейте до 40 °С и растворите в нем дрожжи.

В рисовое пюре влейте молочно-дрожжевую смесь и всыпьте муку. Оставьте на 30 минут. Белки отделите от желтков и взбейте в пену. Желтки перемешайте с размягченным сливочным маслом до однородности.

В рисовое тесто введите желтки, потом белки. Оставить постоять еще 15 минут.

Для начинки на крупной терке натрите яблоки, мелко нарежьте банан, перемешайте и добавьте ванилин. Выложите начинку на блинчики, заверните их конвертом и обжарьте до золотистой корочки.

Блины на кефире

Ингредиенты:

150 мл кефира

½ ч. л. соды

2 яйца

3-5 ст. л. кукурузного крахмала (крахмал можно заменить кукурузной, овсяной или цельнозерновой мукой)

щепотка соли

Как готовить:

Кукурузный крахмал смешать с содой и солью. Добавить яйца и кефир. Размешать до однородной консистенции (следите, чтобы не было комочков).

Выпекайте блины на сковороде немного смазанной оливковым маслом.

Тонкие блины

Ингредиенты:

400 грамм пшеничной муки,

2 столовые ложки сахара,

5 куриных яиц,

1 литр молока,

2 столовые ложки растительного масла,

соль по вкусу.

Как готовить:

Взбить яйца с сахаром, в смесь постепенно добавить муку, тщательно размешивая, чтобы не образовалось комочков, посолить по вкусу. Влить теплое молоко и тщательно все размешать до получения однородной сметанообразной массы.

Готовую смесь оставить в теплом месте на двадцать минут. Добавить в настоявшееся тесто растительное масло и снова все аккуратно перемешать.

Выпекать блины следует с двух сторон на сильно разогретой сковороде (желательно, на специальной блиннице) до появления румяной корочки.

Блины на воде

Ингредиенты:

1 ст. обезжиренного молока

1 ст. воды

1 яйцо

2 ст. л. оливкового масла

150 г муки твердых сортов пшеницы

соль по вкусу

Как готовить:

Взбиваем яйцо. Медленно вливаем в него воду и молоко, продолжая взбивать.

Добавляем муку и соду. Взбиваем до однородной массы, следим, чтобы не было комочков.

Вливаем в готовое тесто оливковое масло, перемешиваем и выпекаем на сковороде без масла.

Фитнес-блины

Ингредиенты:

по 4 ст. л. овсяной муки и кукурузного крахмала,

пол-литра нежирного молока,

1 ст. л. растительного масла,

2 яйца,

сахар и соль — по вкусу и желанию

Как готовить:

Смешайте до однородной массы крахмал, муку, молоко, яйца, соль и сахар, а в конце добавьте масло.

Чтобы блины были максимально низкокалорийными, используйте для выпекания специальную блинную сковороду с антипригарным покрытием — ее не нужно смазывать маслом. Наливайте тесто небольшими порциями, когда сковорода хорошо раскалится, прожаривайте с каждой стороны до золотистого цвета. Переворачивайте блины осторожно, поскольку они получаются особенно нежными и могут легко порваться.

Подавать с обезжиренным творогом и/или медом.

Бабушкины блины на молоке

Ингредиенты:

молоко – 700 миллилитров

яйца – 3 штуки

сахар – 1 ст. л.

соль – 1 ч. л.

мука пшеничная – 7 ст. л. с горкой

сода пищевая – 0,5 ч. л.

уксус – 1 ч. л.

масло растительное – 2 ст. л.

Как готовить:

Для приготовления блинного теста лучше брать домашнее жирное молоко. Сырое молоко переливаем в кастрюлю и ставим на средний огонь. Даем ему закипеть, и когда молоко поднимется в кастрюле, выключаем огонь и отставляем его в сторону, чтобы оно слегка остыло, так как для приготовления теста нужно теплое молоко. Внимание: если используете пастеризованное молоко, его не нужно кипятить, а только подогреть до теплого состояния. В таком случае лучше всего брать молоко 2,5% жирностью.

Чтобы блины получились вкусные и нежные, обязательно используйте пшеничную муку высшего сорта и тонкого помола. Перед использованием ее необходимо просеять через сито в отдельную посуду, чтобы в ней не было комочков, и она обогатилась кислородом. Это облегчит замес теста и очень улучшит его качество.

В миску с высокими краями разбиваем куриные яйца. Желток и белок выливаем в посуду. Добавляем с помощью столовой ложки сахар и соль и слегка взбиваем ингредиенты с помощью вилки или ручного венчика. Затем доливаем в миску с взбитыми яйцами пол-литра теплого молока и продолжаем все взбивать этим же ручным инвентарем.

Перед тем, как добавить соду, ее нужно загасить. Для этого в небольшую емкость насыпаем с помощью чайной ложечки соду и сверху на нее наливаем с помощью того же столового инвентаря уксус. Сода "закипит" и поднимется. Внимание: чтобы сода вся загасилась, мы перемешиваем ее чайной ложечкой еще раз с уксусом, который находится в нашей емкости и только после этого переливаем смесь в миску к нашим остальным ингредиентам.

Все составляющие компоненты снова хорошо перемешиваем ручным венчиком.

Теперь добавляем в миску с получившейся смесью муку. Важно добавлять этот ингредиент небольшими порциями с помощью столовой ложки и постепенно при этом все очень хорошо перемешивать венчиком, чтобы в тесте не образовалось комков, и оно стало однородным. Затем доливаем с помощью столовой ложки растительное масло и оставшееся теплое молоко. Еще раз все хорошо перемешиваем. По консистенции тесто должно быть, как густая сметана.

Выливаем тесто в хорошо раскаленную сковороду с помощью черпака. Блины готовятся на сухой раскаленной сковороде, ее необходимо смазать маслом только перед приготовлением первого блина.

Важно помнить: мука имеет свойство оседать на дно емкости, поэтому перед тем как наливать новую порцию теста на сковородку, его необходимо перемешать с помощью половника в миске.