



**Блинчики по рецепту  
прабабушки**

**МАДОУ - детский сад №145**

**Калимуллин  
Тимур Радикович  
6 лет**

**Семья Калимуллиных**





## Блинчики по рецепту прабабушки



Моя прабабушка учила меня готовить самые вкусные блины. Она говорила, что секрет в том, чтобы всегда смешивать тесто с любовью и терпением.

Прабабушка говорила, что нужно замешивать тесто в течение долгого времени, чтобы оно стало гладким и однородным.

Прабабушка умела переворачивать их так ловко, что они получались очень тонкими и ароматными. Самое любимое - это украшать блины самыми вкусными начинками: сгущенным молоком, вареньем, ягодами или сметаной.





## Ингредиенты:

Молоко - 1 л

Яйца - 4 шт.

Мука - 400 г

Соль - 1 ч. ложка

Сахар - 1 ст. ложка

Масло сливочное, растопленное - 20 г





# 1 шаг

В миску или кастрюлю выливаем  
молоко и добавляем яйца.  
Добавляем соль и сахар.





## 2 шаг

Берем венчики тщательно взбиваем, до образование белковой пены. Вводим муку понемногу - добавили 50 грамм муки, взбили, еще 50 грамм, и так, пока всю муку не вобьете в тесто.

Ну и, наконец, вводим в тесто растопленное сливочное масло. Еще раз всё взбиваем. Тесто должно быть жидким, совершенно не густым.





## 3 шаг

Ставим сковородку на сильный огонь. Итак, сковородка накалилась, выливаем туда немного топленого сливочного масла. А теперь берем половник, зачерпываем тесто и понемногу выливаем на сковородку.

Сковороду в этот момент лучше держать на весу и, поворачивая её в разные стороны, помочь тесту равномерно растечься по всей поверхности.





## 4 шаг

Меньше, чем за минуту, тесто подрумянится с одной стороны. Переворачиваем блин и обжариваем его со второй стороны. Со второй стороны тесто подрумянивается еще быстрее, так что далеко не уходите.





## 5 шаг

Таким образом мы жарим один блин за другим. Каждый готовый блин выкладываем на тарелку, друг на друга.

Когда все блины будут готовы, зовите близких!

Приятного аппетита!

