

Блины в сметане запеченные в духовке – вкусное и простое блюдо, которое порадует вас и ваших близких за семейным завтраком.



Ингредиенты:

Для приготовления вкусеньких блинов вам потребуется: 3 яйца, 500 мл.молока, 3 ст.л. сахара, 500 гр. муки, 3 ст.л. растительного масла, соль, сода на кончике ножа + 1 ст. сметаны и 0,5 ст. сахара для крема.



Пошаговое приготовление:

1. Яйца взбейте с сахаром, посолите.



В любой посуде молоко и растительное масло все тщательно перемешайте, добавьте



Продолжайте мешать, постепенно добавляя муку, чтобы получилось не слишком



4. Вылейте немного теста на заранее разогретую сковороду.



5. Спустя 1-2 минуты доведите блин и продолжайте выпекать.



6. Готовые блины сверните рулетиком и разрежьте ножом на 2 равные части.



7. Выложите блинные рулеты друг на друга в форму для запекания.



90-20 при температуре 180°C (сметаны на 0,5 ст. сахара). Выпекайте



Прощайте, ваше кулинарное райское жду ваших комментариев! Спасибо вам за