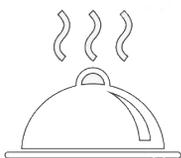


Каравайцы



0 ч 40 мин



8 порции



6 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	349 Ккал
Белки:	13.7 грамм
Жиры:	14.4 грамм
Углеводы:	41.1 грамм

Ингредиенты

Категории: [Выпечка и десерты](#)

Ингредиент	Кол-во
Пшеничная мука	350 г
Подсолнечное масло	2 столовые ложки
Сахар	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Молоко	1 л
Яйцо куриное	6 штук

Инструкция

1. На дно кастрюли положить соль, сахарный песок и просеять муку. Всё это развести частью подогретого молока (800 мл).
2. Отдельно взбить яйца и влить их в ранее приготовленную смесь. Хорошо перемешать.
3. Вскипятить оставшееся молоко (200 мл) и горячим тоненькой струйкой вылить в кастрюлю со смесью.
Добавить 1,5 ст. л. подсолнечного масла и перемешать.
4. Хорошо раскалить сковородку. Перед выпечкой каждого блинчика кусочком несоленого сала или половинкой сырого картофеля, предварительно обмакнув его в оставшееся подсолнечное масло, смазывать разогретую сковородку.
5. Вылить половником небольшое количество теста на сковородку. Выпекать блины с обеих сторон.
6. Горячие блинчики можно складывать в виде треугольничка. Блинчики подаются со сметаной, вареньем или икрой. Приятного аппетита!