Блины «Сиком» традиционные

Мука пшеничная в/с – 500 г, молоко – 1 л, яйца – 3 шт, соль – 10 г, сахар – 40 г, масло растительное – 72 г.

Яйца растереть с сахаром и солью, влить половину молока. В полученную массу добавить просеянную муку, тщательно размешать до однородной консистенции. Влить оставшееся молоко. В конце замеса добавить растительное масло. При необходимости тесто процедить через сито. Выпекать блины на хорошо разогретой жарочной поверхности, предварительно смазанной маслом.

Блины «Сиком» обычные

Мука пшеничная в/с – 500 г, молоко – 1 л, яйца – 5 шт, соль – 5 г, сахар – 20 г, масло растительное – 80 г.

Блины готовятся так же, как и Блины «Сиком» традиционные.

Блины на кефире

Мука пшеничная – 500 г, молоко – 500 г, кефир – 500 г, яйца – 3 шт, соль – 5 г, сахар – 40 г, сода пищевая – ½ ч.л., уксусная кислота 9% – 1 ч.л., масло растительное – 50 г.

Яйца растереть с сахаром и солью, не переставая размешивать добавить кефир. В полученную массу добавить муку, тщательно размешать до однородной консистенции. Затем влить молоко и снова тщательно перемешать. В конце замеса добавить растительное масло. Тесто замешивать на средней скорости до полного распределения масла по всему объему. В конце замеса добавить соду, гашенную уксусной кислотой. Замес производить на медленной скорости в течение 5 минут. Полученную массу при необходимости процедить через сито. Выпекать блины на хорошо разогретой жарочной поверхности, предварительно смазанной маслом.

Блины домашние дрожжевые

Мука пшеничная в/с – 400 г, молоко – 600 г, яйца – 3 шт, соль – 5 г, сахар – 10 г, дрожжи – 20 г, масло сливочное – 30 г.

Тесто готовят опарным способом: из стакана молока, дрожжей и стакана муки приготовить опару и поставить в тёплое место. Когда опара увеличится в объёме в два раза, начать замес теста: в опару добавить молоко, соль, сахар, желтки и оставшуюся часть муки. После этого в тесто ввести растопленное сливочное масло и поставить для брожения. После увеличения теста в два раза ввести взбитые в пену белки и при необходимости ещё 100 г молока (тесто должно быть относительно жидким). По окончании брожения можно приступать к жарке блинов.

Блины особенные

Мука пшеничная в/с – 500 г, молоко – 800 г, яйца – 4 шт, соль – 5 г, сахар – 120 г, масло сливочное –60 г, ванильный экстракт.

Яйца растереть с сахаром и солью, влить половину молока. В полученную массу добавить просеянную муку, тщательно размешать до однородной консистенции. Влить оставшееся молоко и несколько капель ванильного экстракта. В конце замеса добавить растопленное масло и оставить тесто на 20 минут для улучшения свойств теста. Выпекать блины на хорошо разогретой жарочной поверхности, предварительно смазанной маслом.

Блины нежные

Мука пшеничная в/с – 400 г, молоко – 500 г, сливки – 250г, яйца – 3 шт, соль – 5 г, сахар – 30 г, масло сливочное – 100 г.

Яйца растереть с сахаром и солью, влить сливки. В полученную массу добавить просеянную муку, тщательно размешать до однородной консистенции. Влить молоко. В конце замеса добавить

растительное масло, хорошо взбить тесто. Выпекать тонкие блины на хорошо разогретой жарочной поверхности, предварительно смазанной маслом.

Блины праздничные

Мука пшеничная в/с – 400 г, молоко – 700 г, яйца – 2 шт, соль – 5 г, сахар – 40 г, масло растительное – 60 г, водка – 1 ст. ложка.

Яйца растереть с сахаром и солью, влить половину молока. В полученную массу добавить просеянную муку, тщательно размешать до однородной консистенции. Влить оставшееся молоко. В конце замеса добавить растительное масло и водку. При необходимости тесто процедить через сито. Оставить тесто на 20 минут для улучшения свойств. Выпекать блины на хорошо разогретой жарочной поверхности, предварительно смазанной маслом.

Блины лимонные

Мука пшеничная в/с – 400 г, молоко – 700 г, яйца – 2 шт, соль – 5 г, сахар – 40 г, лимон – 1 шт.

Яйца растереть с сахаром и солью, влить половину молока. В полученную массу добавить просеянную муку, тщательно размешать до однородной консистенции. Добавить оставшееся молоко, сок половины лимона и цедру целого лимона. При необходимости тесто процедить через сито. Выпекать блины на хорошо разогретой жарочной поверхности, предварительно смазанной маслом.

Блины Гурьевские

Мука пшеничная в/с – 400 г, молоко кислое или кефир – 600 г, яйца – 5 шт, соль – 5 г, сахар – 30 г, масло сливочное – 100 г.

Яйца растереть с сахаром и солью, влить половину молока. В полученную массу добавить просеянную муку, тщательно размешать до однородной консистенции. Влить оставшееся молоко. В конце замеса добавить растопленное масло. Хорошо взбить тесто, учитывая, что чем лучше взбито тесто, тем вкуснее получаются блины. Выпекать блины на хорошо разогретой жарочной поверхности, предварительно смазанной маслом.

Блины на сухом молоке

Мука пшеничная в/с – 400 г, сухое молоко – 150 г, вода – 750г, яйца – 2 шт, соль – 10 г, сахар – 40 г, масло растительное – 50 г.

Молоко соединить с водой так, чтобы не было комков. Яйца растереть с сахаром и солью, влить половину молока. В полученную массу добавить просеянную муку, тщательно размешать до однородной консистенции. Влить оставшееся молоко. В конце замеса добавить растопленное масло и хорошо взбить тесто. Выпекать блины на хорошо разогретой жарочной поверхности, предварительно смазанной маслом.

Блины из блинной муки

Мука блинная – 1200 г, вода – 2800 г.

Блинную муку просеять, влить воду и быстро перемешать. Оставить тесто для улучшения свойств на 5-10 минут. Из готового теста выпекать блины традиционным способом.