

[ПОШАГОВЫЕ РЕЦЕПТЫ](#) • [ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ](#) • [ТОНКИЕ БЛИНЫ](#) • [БЛИНЫ НА МОЛОКЕ](#) • [БЛИНЫ](#)

Тонкие блины на молоке

АВТОР: НАСТАСЬЯ БОНДАРЕВА

ПОРЦИИ: 4 ГОТОВИТЬ: 40 МИНУТ

Тонкие блины на молоке — это английский вариант традиционных пышных русских блинов, выпеченных на дрожжах. В Европе блинчики имеют вид тонких, почти прозрачных салфеток. Во Франции их называют «крепы» и подают с сотней разнообразных начинок. Никаких особых уловок в приготовлении нет: чем более жидкое тесто, тем тоньше получается блинчики. Ажурный вариант, в дырочку, получится, если часть молока из рецепта добавить в тесто немного горячим. Перед тем как залить первый блин, следует хорошо прокалить сковороду. Блинчик готов, когда он начинает зарумяниваться до хрустящих краев.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пшеничная мука _____ 400 г

Сахар _____ 2 столовые ложки

Куриное яйцо _____ 4 штуки

Молоко _____ 1 л

Соль _____ на кончике ножа

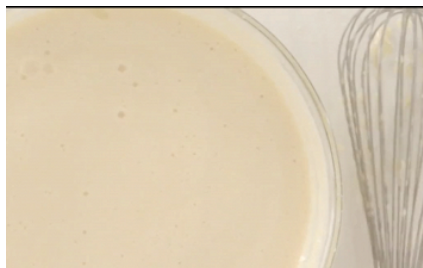
Растительное масло _____ 2 столовые ложки



1. Взбейте яйца с сахаром.



2. Постепенно введите муку и соль, чередуя с молоком и аккуратно размешайте до однородной массы.



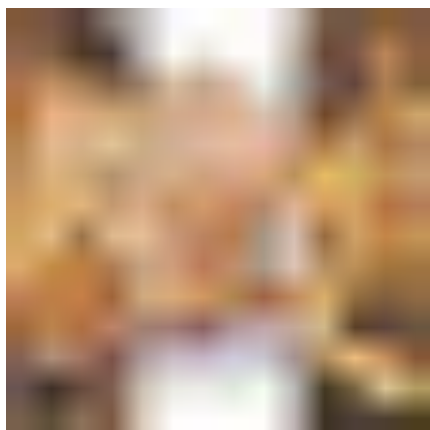
3. Оставьте на 20 минут.



4. Добавьте в тесто растительное масло и жарьте блины на сильно разогретой сковороде.

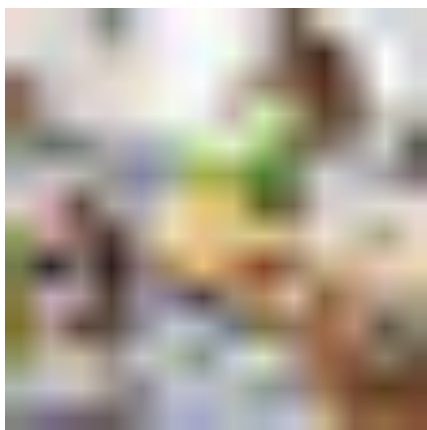
<https://eda.ru/recepty/vypechka-deserty/tonkie-blini-na-moloke-16014>

ЭТОТ РЕЦЕПТ В СТАТЬЕ:



ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ СТРАНЫ

**12 рецептов
классических
блинов**



ВНЕСЕЗОННЫЕ РЕЦЕПТЫ

**Популярные
рецепты
пользователей**



ВНЕСЕЗОННЫЕ РЕЦЕПТЫ

**Молочные
рецепты**

