**Тесто для блинов на молоке**

Самый распространенный рецепт, как сделать тесто для блинов. Для него можно использовать магазинное и более жирное домашнее молоко.

****

**Вам понадобятся:**

* молоко — 500 мл;
* яйцо — 2 шт.;
* мука — 200 граммов;
* растительное масло — 2 столовые ложки;
* сахар — 1 столовая ложка;
* соль — 1 щепотка.

**Процесс приготовления**

1. Молоко и яйца достаньте из холодильника заранее, чтобы они приобрели комнатную температуру.
2. Вбейте яйца в миску, смешайте с сахаром и солью. Добавляйте сахар даже в том случае, если будете использовать несладкую начинку (ливер или тушеную капусту). Благодаря ему тесто получится вкуснее.
3. Добавьте молоко, хорошо перемешайте.
4. Установите на миску сито и всыпайте в него муку. Так вы избавитесь от комочков и получите воздушную, нежную структуру. Добавлять муку в тесто для тонких блинов следует в несколько приемов, постоянно помешивая венчиком. Консистенция готового состава должна напоминать жидкую сметану. Так испечь блины на молоке будет проще: тесто легко распределится по сковороде и не сомнется при переворачивании.
5. Добавьте растительное масло и перемешайте.

 → [Рецепты](http://woman365.ru/recipes/) → [Десерты и выпечка](http://woman365.ru/recipes/c/deserty-i-vypechka/)

# Как сделать тесто для блинов: 3 быстрых рецепта

[[](http://woman365.ru/users/ulyana-kirman) Яна Кирман](http://woman365.ru/users/ulyana-kirman) 21 августа 2013

4950021

*Как замесить тесто на блины спросите вы. Сколько хозяек, столько и мнений! И каждая хранит свой секрет вкусных, ароматных, ажурных блинчиков. Сегодня мы постараемся раскрыть эти тайны и поделимся с вами универсальными рецептами простых и быстрых в приготовлении блюд.*

1.5 часа

233

5 порций

Средняя сложность



В старорусской кухне блины выпекали исключительно на масленицу. Круглые, золотистые, сытные — они символизировали уход голодной зимы и начало трудовой весны, которая должна была принести новый урожай. Не в пример современным, классические русские блинчики выпекались с добавлением гречневой муки, на жирном молоке или сметане. Поэтому они получались толстыми и достаточно плотными, и предлагались хозяйками не на десерт, а в качестве основного блюда.

Сегодня значительной толщиной блинов хвастаться не принято. В «моде» — легкая, дырчатая, кружевная структура. Получить ее можно, используя различные техники, как завести тесто на блины. О каждой из них мы расскажем подробно.

Кроме того, большинство из нас любит полакомиться блинчиками со сладким вареньем, сгущенным молоком, медом или сметаной. В сочетании с жирным тестом желудок получит невероятно тяжелую пищу, к тому же очень калорийную. Чтобы не навредить фигуре, желательно использовать низкокалорийные ингредиенты. При этом блинчики, также как, например, постная самса из слоеного теста, будут очень вкусными.

## Тесто для блинов на молоке

Самый распространенный рецепт, как сделать тесто для блинов. Для него можно использовать магазинное и более жирное домашнее молоко.

**Вам понадобятся:**

* молоко — 500 мл;
* яйцо — 2 шт.;
* мука — 200 граммов;
* растительное масло — 2 столовые ложки;
* сахар — 1 столовая ложка;
* соль — 1 щепотка.

**Процесс приготовления**

1. Молоко и яйца достаньте из холодильника заранее, чтобы они приобрели комнатную температуру.
2. Вбейте яйца в миску, смешайте с сахаром и солью. Добавляйте сахар даже в том случае, если будете использовать несладкую начинку (ливер или тушеную капусту). Благодаря ему тесто получится вкуснее.
3. Добавьте молоко, хорошо перемешайте.
4. Установите на миску сито и всыпайте в него муку. Так вы избавитесь от комочков и получите воздушную, нежную структуру. Добавлять муку в тесто для тонких блинов следует в несколько приемов, постоянно помешивая венчиком. Консистенция готового состава должна напоминать жидкую сметану. Так испечь блины на молоке будет проще: тесто легко распределится по сковороде и не сомнется при переворачивании.
5. Добавьте растительное масло и перемешайте.

## Тесто для блинов на кефире

Этот рецепт, как делать тесто для блинов, подходит самым экономным хозяйкам. Во-первых, с ним можно не задумываться, куда деть скисшее молоко. А во-вторых, можно испечь блины на кефире и использовать их в качестве основы для разных начинок: сладких (творог, ягоды) и несладких (мясо, рыба, овощи).

**Вам понадобятся:**

* кефир 3% жирности — 500 мл;
* яйцо — 2 шт.;
* мука — 200 граммов;
* сахар, соль, пищевая сода — по ½ чайной ложки;
* растительное масло — 4 столовых ложки.

****

**Процесс приготовления**

1. Взбейте яйца в глубокой миске, добавьте кефир, перемещайте.
2. Недолго прогрейте смесь на маленьком огне до температуры примерно 60 градусов. Это поможет хорошо раствориться соли и сахару.
3. Снимите посуду с плиты, введите соль и сахар, перемешайте.
4. Просейте муку и введите в тесто.
5. Растворите в кипятке соду (1 столовая ложка кипятка на ½ чайной ложки питьевой соды) и быстро добавьте в миску.
6. Влейте растительное масло и поставьте тесто в тепло примерно на 1 час.

Как сделать блинное тесто и испечь вкуснейшие блины.

## Тесто для блинов на воде

Это тесто на блины, рецепт которого менее популярен, чем остальные, в большей мере приветствуется диетологами. Оно наименее калорийное, прекрасно сочетается с ягодами и фруктами, может использоваться для блинчиков на завтрак или обед. Готовится блюдо очень быстро.

**Вам понадобятся:**

* вода — 500 мл;
* мука — 320 граммов;
* яйцо — 2 шт.;
* растительное масло — 2 столовые ложки;
* сахар — 1 столовая ложка;
* соль — 1 щепотка.

**Процесс приготовления**

1. Вбейте в миску яйца, добавьте сахар и соль, перемешайте.
2. Налейте воду, перемешайте.
3. Постепенно вводите просеянную муку, перемешивайте венчиком или миксером до однородности. Диетическое тесто на блины с дырочками готово!

В заключении предлагаем вам посмотреть видео-рецепт блинов на кипятке.

## Выпекаем аппетитные блины!

Как приготовить тесто для блинов, мы уже знаем. Пора переходить к выпеканию.

1. Поставьте на огонь сковороду, хорошо прокалите ее.
2. Смажьте сковороду растительным маслом. Нужна буквально 1 капля — ее можно равномерно распределить по поверхности кисточкой.
3. Убавьте огонь до среднего — блины не жарят, а именно выпекают.
4. Наберите 2/3 половника теста. Быстро выливайте его на сковороду, которую следует держать чуть под наклоном. Так тесто будет растекаться по кругу.
5. Схватывается тесто моментально, но печь первую сторону следует 2-3 минуты.
6. Подденьте блинчик лопаточкой и переверните на другую сторону. Выпекайте пару минут.
7. Выложите готовый блин на блюдо. Можете смазать его сливочным маслом, а можете оставить поверхность сухой (для диетического блюда). Если накроете тарелку крышкой, края у блинов станут мягкими. Если хотите похрустеть аппетитными «кружевами», оставьте блюдо открытым.

В среднем приготовление блюда занимает часа полтора. А уминается оно моментально! Попробуйте поэкспериментировать с начинками. Или предложите детишкам вкусные блинчики со сметаной и любимым вареньем!