

Блинчики «Солнечные лепестки»



Рецепт представляет семья

Юськаевой Ренаты

МАДОУ «Детский сад № 26»

ГО Верхняя Пышма

Почему мы выбрали рецепт блинов "Солнечные лепестки" на конкурс "Наш семейный рецепт"?

Когда мы выбирали блюдо для конкурса "Наш семейный рецепт", нам хотелось представить то, которое бы отражало тепло и уют нашего дома, радость семейных встреч за столом и особую атмосферу, которую создают простые и вкусные блюда. Именно поэтому мы выбрали блины с названием "Солнечные лепестки".

Эти блины – настоящее воплощение начала нового дня. Их золотистый цвет напоминает лучи солнца, пробивающиеся сквозь окно, а нежная текстура словно окутывает теплом. Каждый кусочек этих блинов наполняет дом ароматом счастья и уюта.

Кроме того, этот рецепт имеет особое значение для нашей семьи. Мы готовим эти блины каждое воскресенье, собираясь всей семьей за завтраком. Это стало нашей традицией, которая объединяет всех нас вместе.

В такие моменты мы чувствуем себя особенно близкими друг к другу, наслаждаемся каждым мгновением и делимся сокровенными мыслями.

Мы уверены, что "Солнечные лепестки" смогут подарить всем участникам конкурса частичку радости, которую они приносят в нашу семью. Надеемся, что вы тоже оцените их вкус и простоту приготовления!



РЕЦЕПТ БЛИНОВ

Основа

- Кефир 500 грамм
- Молоко 100 мл
 - Сахар 1 ст.л.
 - Соль 1/4 ч.л.
- Растительное масло 30 мл.
 - Сода 1/2 ч.л.
 - Мука 250 грамм



РЕЦЕПТ БЛИНОВ

- Взбить яйца до появления легкой пены, добавить соль. Влить в яйца стакан кипятка и продолжать взбивать. Затем добавьте стакан кефира.
- Муку просеять, смешать с содой и по ложке добавить в жидкость. Тщательно размешать, чтобы не образовались комки. Добавить ложку сахара и растительное масло.
- Взять любимую сковороду для блинов и выпекать на ней тонкие блинчики. Обжаривать с двух сторон до красивого золотисто-коричневого цвета.

