

# Нежнейшие заварные блинчики



На 100 грамм:  
Калорийность: **367.05 ккал.**  
Белки: **1.13 г.**  
Жиры: **1.51 г.**  
Углеводы: **87.24 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/nezhnejshie-zavarnye-blinchiki/>

## Ингредиенты:

- молоко - 1 стакан
- кипяток - 1 стакан
- мука - 2 стакана
- растительное масло - 3 столовых ложки
- сахар - 23 стакана
- сода - 1 чайная ложка
- яйца - 2 штуки

## Приготовление:

Поставьте чайник на огонь, пока дойдет дело до кипятка, он как раз закипит. А пока в большую миску вылейте молоко. Добавьте в него яйца.

Сахар добавляем по вкусу. Мы любим сладкие блины, поэтому кладем много сахара. Если вы хотите приготовить блины не сладкие, то пару столовых ложек будет достаточно.

Просеиваем муку в тесто и начинаем перемешивать.

Добавляем растительное масло. Перемешиваем, чтобы не было комочков. Добавляем соду.

Чайник наверное уже закипел. Наливаем стакан кипятка в тесто. Сода с реагирует с кипятком и немного вспенится.

Хорошо перемешиваем тесто, должно получиться ровное тесто без комков. Разогреваем сковороду для блинов. Смазываем ее жиром и выливаем одну полную ложку теста, и распределяем его быстро по поверхности, вертя сковородой в воздухе. Обжариваем блинчик с одной стороны до золотистых краев.

Затем при помощи лопатки переворачиваем его. Обжариваем с другой стороны и снимаем со сковороды. Блины готовы, зовите всех к столу.