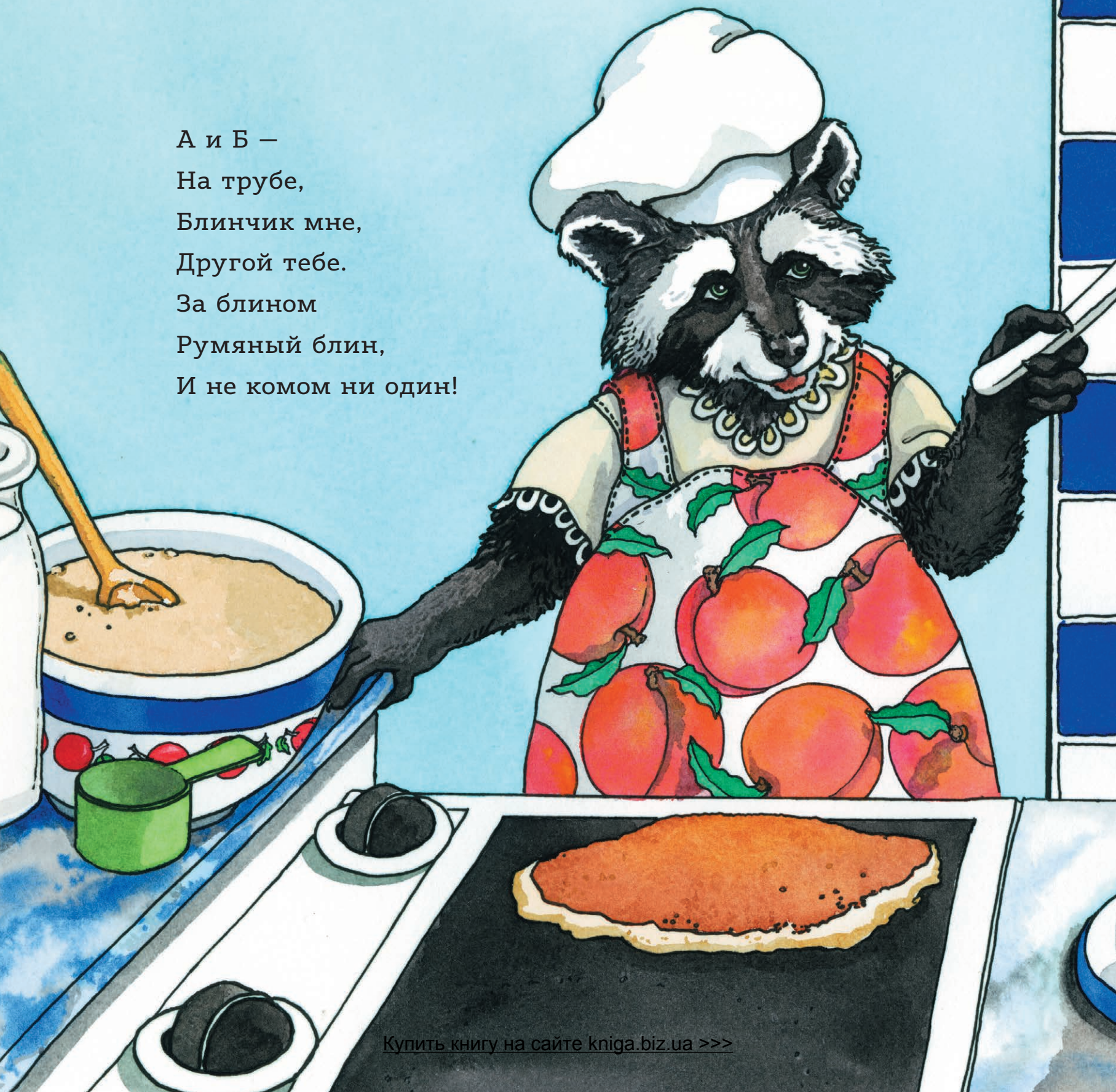


А и Б —
На трубе,
Блинчик мне,
Другой тебе.
За блином
Румяный блин,
И не комом ни один!



ПЫШНЫЕ БЛИНЧИКИ

Вам понадобятся:

- 500 мл 10%-ных сливок,
- 2 стакана пшеничной муки,
- 3 яйца,
- 5 столовых ложек сахара,
- $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды,
- соль, ванилин и корица на кончике ножа,
- растительное масло для смазывания.

Отделяем желтки от белков. Добавляем в белки соль и взбиваем смесь миксером до появления белой пены.

В ёмкость с желтками кладем сахар, ванилин, корицу и соду. Размешиваем получившуюся смесь миксером, постепенно добавляя в неё сливки и муку. В конце выливаем в тесто взбитые белки и аккуратно перемешиваем.

Смазываем сковороду растительным маслом и ставим на средний огонь. Тесто наливаем в центр сковороды, обжаривая каждый блин с двух сторон под крышкой. По мере необходимости смазываем сковороду тонким слоем растительного масла.

Готовые блины посыпаем сахарной пудрой и подаём со взбитыми сливками, кленовым сиропом, сгущённым молоком, вареньем или сметаной. Можно украсить блюдо нарезанными фруктами или ягодами.

