



Сладкие Блины

Tatlı Krep



3 яйца
1 стакан сахара
10 стол.ложек муки
3/4 стакана молока
Пол чайн.ложки соды
3 стол.ложки сахарной пудры
9-10 стол.ложек раст.масла

- # Взбить яйца с сахаром.
- # Добавить все продукты, кроме масла. Хорошо перемешать, чтобы получилось тесто без комочеков.
- # На сковороду налить 1 стол.ложку раст.масла, разогреть, вылить 1 половник теста.
- # Блин обжарить на среднем огне, с обоих сторон.
- # Положить на серв.тарелку. Должно получиться 9-10 блинов.
- # На блины намазать варенье или чем-то сладкое и свернуть в рулет.

Если каждый слой между блинами смазать кремом, получиться блинный торт.