

Bliny na drożdżach



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **4977**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mąka pszenna 300 g.
- Jajka 3 szt.
- Drożdże świeże 25 g
- Mleko 1 1/2 szklanki
- Masło 1 łyżka
- Cukier 1 łyżeczka
- Sól szczypta
- Olej rzepakowy do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wyłożyć drożdże, dodać cukier i kilka łyżek ciepłego mleko, dokładnie wymieszać. Przykryć ściereczką i zostawić w ciepłym miejscu, aż wyrośnie (10-15 min).



- 2 Mąkę przesiać przez sitko, wbić jajka, dodać ciepłe mleko, masło, szczyptę soli i wyrośnięte drożdże. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.



- 3 Gotowe ciasto przykryć ściereczką i zostawić w ciepłym miejscu, aż wyrośnie (ok. 30 min).



- 4 Na rozgrzany olej wlać porcję ciasta (ok 2 łyżki) i smażyć z obydwóch stron.



- 5 Podawać z ulubionym dżemem, chociaż najlepiej smakują z cukrem.



6 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: