detkityumen.ru

Сладкие роллы из блинов

Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Для блинов:
2 ст. молока
1 ст. холодной кипяченой воды
2 яйца
соль
сахар
10-13 ст.л. растительного масла
мука (до необходимой консистенции)

Для начинки:
сливочно-творожный сыр
банан
киви
финики
орехи
(начинка может быть любой на ваш выбор)

Приготовление:

Вот и заканчивается масляничная неделя, а это мой вариант как порадовать семью (особенно деток) в это время. Для приготовления блинов я использовала мамин рецепт. В свое время перепробовала много вариантов, но только по этому рецепту у меня всегда получаются блины тоненькие и не рвутся.
Наверняка у каждой хозяйки есть такой проверенный рецепт, но все же опишу его подробнее вдруг кому пригодится.

В емкость заливаем молоко, воду, кладем яйца - все смешиваем венчиком. Соль, сахар по вкусу, я люблю послаще поэтому добавляю 0,5 чайной ложки соли (без горки) и 2-3 ст. л. сахара. Растительное масло не жалею, иногда даже еще доливаю, это помогает тому, чтобы блинчики не прилипали. Просеиваю муку и добавляю в тесто до консистенции кефира.

Для начинки я использовала творожный сыр альметта, 1 банан, 1 киви, примерно 100 гр. орехов (фундук и миндаль), и штук 25 фиников из которых вытащила косточки.
Так же я использовала циновку для роллов, которую замотала в пищевую пленку.
Напекла блинов, и вырезала из них квадраты для удобства. Начинку придумывала на ходу смешивая все те ингредиенты которые были в наличии.
В итоге нарезала как обычные роллы. Лично мне больше всего понравилось сочетание финики, орехи и сыр, но все остальные тоже были очень вкусными. Делаются достаточно быстро, просто и украсят любой стол.

02.03.2014
Tyume_nochka

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/50/