

detkityumen.ru

Сладкие роллы



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Для блинов:

3 яйца

500 мл молока

280 г муки

2 ст. л. сахара

1 ч. л. соли (без горки)

3 ст. л. растительного масла

Для начинки:

200 г творога

2 ст.л. сметаны

2 ст.л сахара

1 банан

1 груша

1 яблоко(фрукты и ягоды можно любые на ваш вкус)

Приготовление:

Заводим тесто на блины. Для этого в ёмкость разбить яйца, добавить сахар и соль. Количество сахара регулируйте на свой вкус. Если Вы любите сладкие блинчики, добавьте 4-5 ст. л. сахара. Все перемешать до однородности, взбивать не нужно. Влить около 200 мл молока. Перемешать. Добавить муку, снова перемешать. С этого шага я всё взбиваю миксером. Так получается быстрее и без комочков. Тесто должно получиться по консистенции как густая сметана. Влить оставшееся молоко и еще немного взбить. Теперь тесто должно стать жидким, легко льющимся. Если кажется густоватым, добавьте ещё немного молока, а для ажурности можно добавить чуть-чуть водички.

Влить растительное масло. Перемешать.

Пожарить блинчики на раскаленной сковороде, каждый раз смазывая ее маслом. Готовые блинчики полностью остудить

Приготовим роллы.

Смешиваем творог + сметана+ сахар взбиваем миксером или блендером. Моем,чистим от кожуры и режем фрукты брусочками.

Блин намазываем с одного краю приготовленным творогом,на который сверху выкладываем фрукты.

Сверху еще немного творога.

Заворачиваем в рулет и нарезаем как роллы. Выкладываем на блюдо.

Приятного аппетита!

P.S. Перед подачей можно растопить шоколад и полить сверху!

21.02.2017

[1RIZHAY1](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/515/