

Bliny z syropem malinowym



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka gryczana	100 gram
mąka pszenna	100 gram
jajka	2 sztuki
mleko	400 ml
drożdże	18 gram
cukier	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
sok malinowy	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże aby wyrosły rozprowadzamy z łyżeczką cukru i mąki, zalewamy niewielką ilością ciepłego mleka. Wyrośnięte drożdże mieszamy z mąką, roztrzepanymi jajkami, ciepłym mlekiem i szczyptą soli. Dokładnie mieszamy, najlepiej łyżką. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany.

Odstawiamy ciasto w ciepłe miejsce aby wyrosło na około godzinę.

Na patelni wlewamy olej, taką ilość aby dno patelni było przykryte. Chodzi o to aby placki się usmażyły a nie pływały na patelni. Na rozgrzany tłuszcz wlewamy łyżką po porcji ciasta i smażymy z obu stron na brązowo. Ciepłe placki polewamy sokiem malinowym i podajemy na ciepło