

Мастер класс от Карповой Татьяны Александровны

**Рецепт блинов для тех, кто соблюдает
пост.**



Ингредиенты для постных блинов

- ✓ **Кипяченая вода 1 стакан**
- ✓ **Сахар 1 чайная ложка растительное масло 1 столовая ложка**
- ✓ **Пищевая сода 1 чайная ложка**
- ✓ **Пшеничная мука высшего сорта 0,75 стакана**





**В небольшую тарелочку с водой
заливаем растительное масло,
добавляем соль, сахар и
перемешиваем.**



***Соду в ложке гасим уксусом ,
заливаем в тесто тщательно
перемешиваем венчиком.***



***Постепенно всыпаем муку.
Полученную массу взбиваем
миксером до тех пор пока не
избавимся от комочков.***



Разогреваем сковородку, добавляем несколько капель подсолнечного масла и наливаем порцию теста.



**Как только блинчик подрумянится
переворачиваем.**



Постные блины готовы. Для сервировки можно сложить или свернуть каждый блинчик и выложить на одной половине большой тарелки. На свободный край я добавила фруктовый плов. Приятного аппетита!

Воспитатель первой квалификационной
категории

Карпова Татьяна Александровна
МАДОУ СЦРР д/с «Золотой ключик»
Республика Бурятия, г. Северобайкальск

2018г.

