

# **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.

