Блинчики фаршированные яблоками с корицей

Добавил(а) Оля
09.06.16 12:58 - Последнее обновление 09.06.16 14:54

Предлагаю Вашему вниманию рецепт приготовления блинчиков, фаршированных яблоками с кор



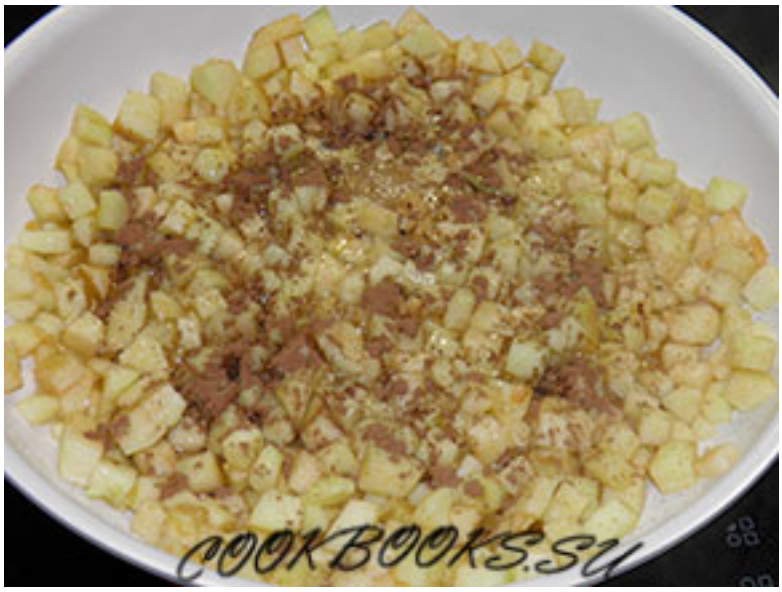


Продукты для рецепта

- Молоко - 500 мл.
- Яйцо - 2 шт., ванилин 1 гр.
- Масло слив. - 100 гр., мука - 2 ст..
- Соль - 0,5 ч.л., сахар - ч.л., разрыхлитель - 0,5 ч.л..
- **Для начинки**
- Яблоки - 4-5 шт.
- Сахар - 100 гр., сливочное масло - 50 гр.
- Корица - 1 ч.л.



Яблоки нарезаем кубиками.



Сливочное масло растапливаем в сковороде.

Выкладываем в сковороду яблоки. Добавляем сахар, корицу, хорошо перемешиваем. Обжариваем



Начинка готова.



Готовим тесто для блинов:

Яйца, соль, сахар, разрыхлитель, ванилин соединяем в чаше. Взбиваем миксером.



Добавляем растопленное масло. Взбиваем.

Добавляем молоко. Взбиваем.

Добавляем муку. Взбиваем.

Тесто должно быть однородным, без комочков. По консистенции, как кефир.



Выпекаем блины.



Фаршируем блинчики яблоками с корицей.



Приятного аппетита!!!