

Кукурузные блины

Ароматные блины из кукурузной муки значительно разнообразят стол выходного дня любой семьи. Они станут прекрасной заменой традиционной яичнице на завтрак или стандартным блинам из муки пшеничной. А подавать их можно хоть с джемом, хоть с икрой. Кукуруза хорошо сочетается и со сладкими и с солёными наполнителями.

Ингредиенты:

Мука кукурузная - 1/2 стакана

Молоко - 1 стакан

Яйца - 2 штуки

Сахар - 1 ч.л

Масло растительное - 2 ст.л

Соль - 1/4 ч.л

Как приготовить блины из кукурузной муки

1. В глубокую чашку вбить два куриных яйца.
2. Добавить соль и сахар (мы использовали тростниковый).
3. Перемешать и влить молоко.
4. Всыпать кукурузную муку.
5. Перемешать, чтобы в тесте не было комков. Влить растительное масло.
6. Еще раз тщательно перемешать тесто и оставить на 15 минут.
7. Тем временем разогреть сковороду на большом огне, затем убавить его до среднего. Сырую картофелину почистить и разрезать на две половины. Одну половинку наколоть на вилку, чтобы ровный срез оказался снизу. Теперь нужно обмакивать картофелину в растительное масло и смазывать сковороду. Этот секрет приготовления позволит вашим блинчикам не пригорать и оставаться в меру жирными.
8. Выливаем тесто, распределяя его равномерно по дну сковороды. Ждем пока поджарится блин снизу (зарумянятся края). Переворачиваем.

<http://photoretsept.ru/blyuda-iz-testa/blinyi-iz-kukuruznoy-muki>