

ПОЛЕЗНЫЕ РЕЦЕПТЫ, ВКУСНЫЕ ИСТОРИИ

БЛИННЫЙ ДУХ

СЛАДУШКИ
ОЛАДУШКИ



Оксана Мицкевич

Блинный дух

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=48020885

SelfPub; 2019

Аннотация

Книга, которую вы держите в руках, ничуть не похожа на другие авторские кулинарные издания. Будьте уверены, что, открыв первую страницу, вы просто не сможете оторваться! Приобретая её как кулинарную книгу, начинаешь читать как художественную. Но при этом возникает огромное желание готовить, творить и создавать вместе с автором очень вкусные и необычайно полезные блюда. Благодаря весёлым рассказам и юмористическим иллюстрациям книга читается «на одном дыхании». Итак, открывайте новую главу и ... никогда не откладывайте на завтра то, что можно съесть уже сегодня!

Содержание

Важные блинные советы	5
Конец ознакомительного фрагмента.	6

*БЛИННЫЙ ДУХ ПО ДОМУ БРОДИТ
И В ЖЕЛУДКЕ ПЕСНЬ НАВОДИТ.
М-М-М! КАКАЯ ВКУСНОТИЩА!
СЪЕЛ БЫ Я, НАВЕРНО, ТЫЩУ!
С МЁДИКОМ, ЖИВЫМ ВАРЕНЬЕМ
И С ХОРОШИМ НАСТРОЕНЬЕМ!*



Важные блинные советы

1. Главный секрет моих вкусных блинчиков – отличное настроение и добрые мысли!
2. Чтобы блины получились вкусными и красивыми, дайте просеянной муке немного отстояться, не используйте её сразу же. Если используете муку высшего сорта, добавьте пару ложек отрубей, чтобы ваша пища не была обеднена клетчаткой.
3. Соль и сахар рекомендуют класть точно по рецепту. Пересоленное тесто плохо бродит (если блины на закваске). От избытка сахара тесто становится твёрдым. Соль я предпочитаю использовать только розовую (или морскую), а сахар заменяю размоченными финиками.
4. Кстати, если муку для блинов развести в солёной воде, в тесте не будет комочков. Обязательно вливайте воду в муку, а не наоборот.
5. У моей бабушки была отдельная сковорода для жарки блинов. Сначала она её посыпала солью, хорошенько прокаливала, затем протирала салфеткой, лишь после этого смазывала маслом и выливала тесто. Такая сковородка жарила блины не хуже современных тефлоновых аналогов.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.