Крепы (2 февраля 2014)



А как вам блинчики с утра? У меня с детства воспоминания о маминых блинчиках в субботу. Я за это субботу и любила, что просыпаешься, а по квартире запах, быстро бежишь на кухню, а там уже гора блинчиков, которые можно есть с

вареньем, медом, сметаной. А вот в воскресенье были булочки, но это была сплошная мука - надо было ждать целый день, ну, мне так казалось, чтобы наконец-то съесть хоть одну.

Вот и сегодня так захотелось блинчиков.

Уже давно пеку по рецепту Пьера Эрме. Этого количества нам хватает на 4-х на один раз. Но делать их минут 30. Обычно, пока детки с утра смотрят мультик или играют, я быстро пеку, у них как раз просыпается аппетит, а потом мы все дружно завтракаем. К сожалению, в будни так не получается, да, и в садике просят детей не кормить плотно, чтобы они съедали там завтрак.

Ингредиенты:
300 мл молока
3 средних яйца
100 г муки
30 г сахара (можно уменьшить на 10 г)
35 г растопленного сливочного масла
0.5 ч.л. ванильного экстракта

Яйца, сахар, ванильный экстракт, молоко смешать венчиком. Добавить муку, сливочное масло, пробить все блендером до однородного состояния.
Выпекать на разогретой сковороде с двух сторон до золотистого цвета.

Сладких вам выходных!

Комментарии (42)

> **lifetastesgreat** 2 февраля 2014 12:45
> Очень красивые! Видно, что нежные! Рецепт обязательнр опробую!

eastflower 2 февраля 2014 13:15

Анечка, спасибо! Мне они давно нравятся. Получаются тонкими, да, и этого количества вполне хватает. Когда на глаз делала, то иногда замешивала густое тесто, приходилось доливать молока, в итоге объем получался большой и жарила долго. А здесь очень быстро получается. В принципе, тесто без сливочного масла можно на ночь сделать, а утром долить растопленное масло и жарить.

innagenne 2 февраля 2014 12:47

И у меня блинчики с утра ассоциируются с детством) бабушка пекла пока я еще спала, но сквозь сон уже аромат пробивается…хорошо! Леночка, твои блинчики - красавчики!У меня, кстати, такие красивые блинчики не получаются(сохраню твой рецепт, попробую обязательно!

eastflower 2 февраля 2014 13:18

Инночка, спасибо! Я такие блинчики почему-то только на одной сковороде могу делать. Старая мамина сковорода, она по размеру небольшая и довольно легкая, а вот другие у меня не прижились - дарили друзья специальные сковороды для блинов. А у старой моей ручка деревянная, уже пообгорела во времена студентчества, но служи исправно. Я ее только для блинов и достаю. Муж смеется, говорит, что столько новых сковородок, а я в старую вцепилась :-))

innagenne 2 февраля 2014 13:40

Так вот и я думаю, что от сковороды зависит очень и очень много! У меня тоже и блинная есть, и тефальские, но вот в старых чугунных они были именно самые-самые и вкусные и красивые! А я, ворона такая, не забрала у бабушки ничего(((Лен, там столько было всего, что я посчитала ненужным и старым, а сейчас бы все-все забрала! ((

eastflower 2 февраля 2014 14:44

Ну, кто ж знал, что будем фуд-блоггерами, и все старое, ой как понадобиться. Я уже у мамы старые ложки, вилки попросила - мальхиоровые для фотографии.

innagenne 2 февраля 2014 15:24

Вот-вот, кто ж знал! Леночка, а ведь у меня кажется год журналу уже исполнился, пойду смотреть дату первой записи!

eastflower 2 февраля 2014 18:08

Та-да-да-да!!! Тогда поздравляю!

liligorina 2 февраля 2014 13:31

Замечательные блинчики. У меня примерно такой же рецепт быстрых блинчиков. Только немного другая последовательность смешивания. И еще соль в ингредиентах.

eastflower 2 февраля 2014 14:45

Лиля, про соль я сегодня совершенно забыла, обычно всегда щепотку кладу.Мне нравится, что очень быстро смешиваются, а с блендером вообще проблема комочков пропадает. Помню, как в детстве ложкой из давила.

kinda_cook 2 февраля 2014 13:42

Выглядят очень нежными :)

eastflower 2 февраля 2014 14:46

Викуль, спасибо! Они такие тоненькие получаются. У меня даже муж, насколько не любитель выпечки, их с удовольствием ест, а если еще творожок завернуть :-))

sunpolina 2 февраля 2014 14:10

Какое доброе и вкусное утро получилось :)))

eastflower 2 февраля 2014 14:46

Полиночка, ага, сегодня такое утро, от которого я сама довольная хожу.

aranart 2 февраля 2014 14:43

А я вот за тонкие блинчики никак не возьмусь - почему-то все время кажется, что с моей криворукостью ничего не получится х)У меня всегда любимыми были мамины блинчики с мясной начинкой)

gulya_fotomama 2 февраля 2014 15:02

обязательно попробую, Лен!

eastflower 2 февраля 2014 15:09

Спасибо большое! Буду рада, если понравятся.

riviera76 2 февраля 2014 15:34

О, отлично! Блинчики, я вчера забежала к подруге по утру, и попала на блинчики с нутелой. Сегодня с утра вот опять блинчики!!! Мои мальчишки обожают, утром сладкие. А вечером могут попросить с мясной начинкой или с зеленым луком и яицом. Очень красивые!

eastflower 2 февраля 2014 18:24

Спасибо!!! Так с утра захотелось блинчиков. На мясные меня уже не хватает, это мама на масленицу обязательно делает с мясом.

natavera15 2 февраля 2014 15:48

Леночка,сразу видно наинежнейшие блинчики,обязательно попробую по твоему рецептику

eastflower 2 февраля 2014 18:25

Наташенька, расскажешь потом, понравились или нет.

natavera15 3 февраля 2014 00:01

конечно)

olgavb_osa 2 февраля 2014 16:02

Очень аппетитные блинчики!)

eastflower 2 февраля 2014 19:05

Спасибо большое!

i_muminov 2 февраля 2014 16:23

Какой интересный рецепт, фотографии изумительные!!!

tomasi 2 февраля 2014 17:29

А мне хочетмя сказать О!Впервые я попробовала эти блинчики в Шоколаднице на метро Октябрьское.Это была самая первая Шоколадница в Москве.Они были политы шоколадом и к ним подавади горячий щоколад.Мне бвло 10 лет.Вот когда я поняла, что такое красивая жизнь.А теперь красивая жизнь приходит ко мне а дом вмнсте с Ваштми рецептами.Спасибо!

eastflower 2 февраля 2014 18:51

Татьяна, спасибо! Буду рада, если понравятся. Меня сегодня свекровь порадовала - ей очень понравились :-))

tomasi 2 февраля 2014 18:54

Еще бы.Это так романтично, по-францкзски и в то же время пл-зимнему.Edited at 2014-02-02 01:56 pm (UTC)

dancedance92 2 февраля 2014 19:08

Добавлю себе и обязательно попробую!)Я просто давно уже на глаз темто для блинов делаю и всегда они у меня получаются:))И на кокосовом молоке делаю, и цедру подмешиваю)) Вобщем я открыта для экспериментов и с удовольствием опробую твой рецепт!)Спасибо, Леночка, за рецепт!)

eastflower 2 февраля 2014 19:13

Ксюша, прелоняюсь перед тобой. У меня мама тоже на глаз делает, и все у нее получается. А у меня от настроения зависит, то жидким сделаю, то очень уж густым. А по этому рецепту получаются всегда хорошо, с дырочками, как я люблю, и тонкими.

dancedance92 2 февраля 2014 19:24

И мне тоненькие больше нравятся!:)Я приловчилась прошлой весной, когда мы с вовой месяц в Питере жили без духовки:)Я тогда столько этих блинов пекла…:)))

mrs_home 2 февраля 2014 21:25

О крепы, страсть моя…

eastflower 2 февраля 2014 21:40

Рада, что ты их любишь :-))

frune4ka 3 февраля 2014 01:22

И я помню целую гору маминых блинчиков с самого утра:)))Вкусные у тебя получились!

eastflower 3 февраля 2014 01:45

Юленька, спасибо!

monka_i_eda 3 февраля 2014 11:36

выглядят потрясающе! обязательно попробую, а то я только дрожжевые делаю, а бездрожжевых боюсь, они у меня через раз получаются))

7chocolat 4 февраля 2014 00:07

Чувствую, Масленица приближается)

tania_bondarets 5 февраля 2014 02:41

Блинчики с утра нам просто отлично!

agro_al 7 февраля 2014 11:44

Леночка, вот мальчишкам повезло! Такие красивые блинчики, с ажуром получаются!

eastflower 7 февраля 2014 18:06

Мариночка, спасибо! Не так уж часто я их блинчиками балую :((. Больше мама. Вот и сегодня побаловала гречишными блинами. Эх, жаль не успела заснять.

Анна Мищенко 8 февраля 2014 18:28

Лена,здравствуй!Скажи ванильній єкстракт_-єто жидкая смесь,где ті ее берешь.Мне нужен розовій єкстракт.Дай пожалуйста рецепт гречишніх блинов.

eastflower 8 февраля 2014 18:50

Анют, привет! Ванильный экстракт покупала во Вкусном магазине в Москве (они доставляют), розовый экстракт не видела, только розовую воду. По поводу гречишных блинов - не дам точного рецепта, так как пекла мама, а она делает на глаз. Она сказала, что добавила немного пшеничной, так как с гречишной мукой блины расплывались, но не схватывались, поэтому пришлось положить немного пшеничной муки. Я еще не пробовала гречишные делать.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast