Блины на апельсиновом соке (25 февраля 2014)



Посоветовала мне Аня **mrs_home** ее блины на апельсиновом соке. Рецепт взяла здесь. Мне было интересно, вот и напекла. Очень ароматные, быстро делаются, цвет такой яркий и необычный. Похвалой послужило то, что муж с удовольствием

их поел, а детки после садика и ужина навернули их так, что осталась одна пустая тарелка.
Анечка, спасибо за рецепт. Очень нам понравились.
Леночка **mozg72** , спасибо за декупажную доску и другие подарки. Мне очень приятно твое внимание и душевная теплота. Спасибо! Мне очень все понравилось, буду все использовать и показывать.
Несу блины к Маше **sweetblog** на ФМ "Где блины, тут и мы!"

Не





Ингредиенты:

150 мл свежевыжатого апельсинового сока (2 крупных апельсина)

4 яйца

8 ст.л. муки

2 ст.л. сливочного масла

3 ст.л. сахара

1/3 ч.л. соли

2 ст.л. ликера Куантро

Приготовление:

Масло размять вилкой с яйцами и сахаром. Взбить венчиком. Добавить сок и ликер, взбить. Всыпать соль, муку. Перемешать.

Я взбила яйца с сахаром, добавила масло сливочное комнатной температуры, сок и

куантро, соль, муку и все пробила погружным блендером до однородного состояния.
Выпекать на разогретой сковороде с двух сторон. Полить шоколадным соусом или растопленным шоколадом.

Комментарии (48)

lifetastesgreat 25 февраля 2014 07:22

ооо! я люблю креп сюзет, наверняка, эти блинчики очень вкусные должны быть!

eastflower 25 февраля 2014 10:46

Анечка, очень вкусные с таким нежным апельсиновым вкусом. Так как ликер используется, он дает свой аромат.

v_iktuara 25 февраля 2014 07:55

Интересно как?!без молока,без воды только сок….обязательно попробую)У нас тоже вчера были обычные-наши любимые:-)

eastflower 25 февраля 2014 10:48

Да, эти с соком- я тоже решила опробовать из-за необычного состава. Завтра буду с утра печь детям в садик и обычные, и такие - празднуют масленицу :-))

innagenne 25 февраля 2014 08:37

И мне интересно на апельсиновом соке!

eastflower 25 февраля 2014 10:48

Инночка, попробуй, понравятся. Они такие нежные с тонким апельсиновым вкусом и желтенькие такие получаются.

sweetblog 25 февраля 2014 10:00

какой интересный рецепт!

eastflower 25 февраля 2014 10:48

Буду рада, если пригодится.

flamebelle 25 февраля 2014 10:24

Чудесные блинчики!!! Они, наверное, на Сюзет похожи?

eastflower 25 февраля 2014 10:49

Оксаночка, я вот Сюзет не пробовала. Обязательно сделаю, масленица ведь, надо попробовать больше блинов.

aranart 25 февраля 2014 11:00

Очень интересно - но соке, вкусные должны быть!

eastflower 25 февраля 2014 16:02

Дарик, они очень вкусные и нежные.

sago_cuisine 25 февраля 2014 11:18

Должно быть очень вкусно!

eastflower 25 февраля 2014 16:02

Светочка, очень вкусные. С таким нежным ароматом, в меру сладкие и нежные. А еще цвет заряжает настроением. С Масленицей!

sago_cuisine 25 февраля 2014 20:47

С Масленицей, Леночка!

mozg72 25 февраля 2014 11:56

…удивительное рядом!Леночка, и это твои блины:) у меня аж зачесались руки:):):):)

eastflower 25 февраля 2014 16:03

Лена, попробуй. Мне, когда Аня показала фотографию, у меня тоже руки зачесались. Хорошо, Масленица - можно экспериментировать.

mary_pontus 25 февраля 2014 12:38

какие они красивые!!!:)))Побежала готовить!

eastflower 25 февраля 2014 16:04

Мариночка, я буду только рада, если приготовишь.

sunpolina 25 февраля 2014 12:45

Какие чудесные вышли!! И очень картина на фоне понравилась!

eastflower 25 февраля 2014 16:04

Полиночка, эту досочку мне Лена Москаленко сделала. Теперь украшает фотографии. Спасибо!

para_gn0m0v 25 февраля 2014 13:36

Какие красивые блинчики! Я очень понимаю твоих детей и мужа.

eastflower 25 февраля 2014 16:05

Оксаночка, спасибо! Деткам завтра буду печь в садик, Масленицу отмечают. Блины они любят, не так часто я им готовлю, больше мама по утрам балует, когда приезжает. А сейчас надо за неделю попробовать разные варианты.

manyasha_p 25 февраля 2014 13:39

Какие солнечные блинчики!!!

eastflower 25 февраля 2014 16:06

Очень рекомендую для поднятия настроения.

iiirusya 25 февраля 2014 17:05

какие интересные блинчики!

eastflower 25 февраля 2014 17:29

Ирочка, спасибо! Буду рада, если пригодятся.

lanochka08 25 февраля 2014 18:15

Какие красивые!! Возьму на заметку- на соке не готовила блинов еще)

eastflower 25 февраля 2014 19:37

Светочка, спасибо! Буду рада, если понравятся.

frune4ka 25 февраля 2014 18:47

Давно хотела попробовать на апельсиновом соке, а теперь и рецепт знаю где брать. Спасибо!

eastflower 25 февраля 2014 19:37

Юля, рекомендую, вкусные, и делаются быстро.

dancedance92 25 февраля 2014 18:52

Ой какие милые!)Именно милые:))Прям по фото видно, какие они нежные

eastflower 25 февраля 2014 19:38

Ксюша, спасибо! Ага, нежнючие, всем понравились.

wowcook 25 февраля 2014 20:29

Как красиво ты их нарядила!

eastflower 25 февраля 2014 21:59

Оля, спасибо! Это все масленица, именно сейчас хочется попробовать разные.

tata_cher 26 февраля 2014 00:52

Вкусный рецепт!))

eastflower 26 февраля 2014 11:44

Танечка, спасибо!

magdacook 26 февраля 2014 02:15

интересно, должно быть нежнейше вкусно)

eastflower 26 февраля 2014 11:44

Мариночка, очень рекомендую, нежный и ароматные.

tania_bondarets 26 февраля 2014 02:31

хм, на соке гоаоришь) нужно попробовать)

eastflower 26 февраля 2014 11:45

Танюшка, знаю. что ты любительница блинов. Буду рада, если понравятся.

tania_bondarets 26 февраля 2014 21:05

я не просто любительница))))

eastflower 26 февраля 2014 21:34

Я забыла, ты же у нас королева блинов :-))). Надо у тебя панкейки взять и своим напечь.

tania_bondarets 27 февраля 2014 02:16

Обязательно напеки) не хуже блинов)

mrs_home 26 февраля 2014 22:26

Леночка, безумно рада, что тебе и твоей семье эти блинчики пришлись по вкусу!

eastflower 26 февраля 2014 22:32

Анют, еще как!

agro_al 26 февраля 2014 23:14

Блин, а я и не знаю про ФМ…

> **eastflower** 26 февраля 2014 23:41
>
> Оля, срочно беги, у тебя столько блинов!!!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·
https://t.me/tsoikaeast

