Французские маковые блинчики

(2 марта 2014)



Ну, вот и подходит к концу Масленица. Эх, не успела я сделать блинный торт, хоть вашими полюбовалась.

Зато сделала вчера маковые блинчики. Так понравились, слов нет. Как увидела у Наташи **natavera15** здесь, сразу же решила сделать. Наташенька, спасибо за рецепт. Это так вкусно, что я сегодня еще напекла с утра.Так как вчера были все блины съедены, хоть и готовилась двойная порция.

Ингредиенты:
1 ст. темлого молока
2 ст.л. растительного масла
0.5 пакета ванильного сахара с семенами ванили
1 ст.л. мака
2 яйца
1 ст.л. сахара
соль
0.5 ст. муки

Приготовление:
Молоко чуть подогреть. Взбить яйца вилкой с солью, сахаром. Добавить ванильный сахар, муку, мак. Взбить все миксером. Дать отдохнуть 10-15 минут.

Я просто соединила все ингредиенты, кроме мака, в миске и пробила прогружным бленедром. В конце добавила мак, перемешала и стала выпекать блины.
Приятного чаепития!

Комментарии (20)

> **julia_lemira** 2 марта 2014 12:05
> Вот не собиралась уже печь блины сегодня)))) но,похоже, перед маковыми не смогу устоять)))

> **eastflower** 2 марта 2014 12:12
> Юля, как я тебя понимаю. Сама с утра напекла. Это так вкусно. Мне нравится, как мак похрустывает, а сами блинчики очень нежные.

natavera15 2 марта 2014 12:29

Леночка, очень рада,что блинчики понравились,с Масленницей тебя и твою семью!

eastflower 2 марта 2014 21:36

Наташенька, спасибо! Очень понравились. Тебя тоже с Масленицей!

manyasha_p 2 марта 2014 15:03

Очень люблю выпечку с маком, а вот в блины его еще не пробовала добавлять.

eastflower 2 марта 2014 21:39

Вот и я никогда не пробовала. А оказалось очень вкусно!

frune4ka 2 марта 2014 16:21

И я, и я, и я буду такие делать:))) Сегодня творожный кекс надо съесть и завтра сделаю таких блинчиков!

eastflower 2 марта 2014 21:39

Юля, тебе обязательно понравятся. Эх, я сегодня у подруг ела гречневые с грибами и курицей - это тоже очень вкусно.

lifetastesgreat 2 марта 2014 16:27

Очень красивые! Я тоже их себе заприметила:-)

eastflower 2 марта 2014 21:40

Анечка, очень вкусные! Спасибо!

zykerka_zuki 2 марта 2014 22:07

Леночка какие симпатичные с маком и румяные!!!

eastflower 2 марта 2014 23:35

Оксаночка, спасибо! Мне так понравилось, как мак хрустит.

sweetblog 2 марта 2014 22:30

какие красивые!

eastflower 3 марта 2014 18:27

Спасибо большое! Я до этого никогда мак в блинах не пробовала, мне понарвился.

vkusnoe_utro 3 марта 2014 11:29

И тебя эти блинчики заманили))) Румяные какие! Леночка, что за сковородка у тебя?

eastflower 3 марта 2014 18:21

Людочка, заманила, не смогла спокойно пройти мимо. Сковородка старая мамина - из дюралюминия, я на ней только блины пеку. Никак от нее отказаться не могу, хотя уже ручка деревянная сожглась. Муж обещал новую сделать.

flamebelle 3 марта 2014 13:19

Я тоже увидела эти блинчики и захотела! Такие они красивые!

eastflower 3 марта 2014 18:27

Оксаночка, вот и я сразу захотела. Очень понравились.

sunpolina 3 марта 2014 14:56

Красавцы, что уж тут :)))

eastflower 3 марта 2014 18:28

Полиночка, спасибо! Трудно не испечь блины, глядя на ЖЖ-ленту :-)))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

