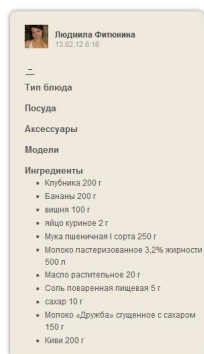




Блинные торты (пироги) собирают из тонких дрожжевых или пресных блинчиков. Начинку выбирают по своему вкусу - сладкую или несладкую, однако не забудьте, что на масленицу мясо уже не едят. Консистенция начинки должна быть довольно вязкой, чтобы в готовом пироге она не вытекала. В некоторых рецептах блинные торты после сборки отправляют на несколько минут в духовку, чтобы они подрумянились. Если же в начинке для пирога используется желатин, то пирог оставляют на несколько часов в холодильнике, чтобы при нарезке крем в блинном пироге был плотным.



1. Яйца хорошо взбить
2. Добавить растительное масло, молоко, соль, сахар. Ещё раз взбить.
3. Аккуратно всыпать муку (сначала 200 г, потом, если тесто жидковато, добавить остальную). Хорошо взбить тесто
4. На раскаленную сковороду вылить 1 ст. ложку растительного масла, аккуратно налить немного теста и вращающими движениями разровнять тесто по всей поверхности сковороды.
5. Выпекать блины.
6. Каждый блин смазать гущенным молоком, между блинчиками поочередно

выкладывать банан, киви, клубнику и вишню. Дать немного времени пропитаться и просто пальчики оближешь!

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" -
[ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ](#)