

Тонкие дрожжевые блинчики

Не знаете, как приготовить тонкие блины из дрожжевого теста? Предлагаю вам свой пошаговый рецепт тонких блинов из дрожжевого теста на молоке с фото. Эти тончайшие и очень вкусные блинчики соберут ваших родных и близких за семейным столом.



Ингредиенты

Молоко	3,5 ст.
Яйца куриные	3 шт.
Сахар	2 ст.л
Соль	1 ч.л.
Вода	1/2 ст.
Мука	2 ст.
Масло растительное	1/3 ст.
Дрожжи (маленький пакетик гранулированных дрожжей)	7 г

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Начнем готовить тонкие блины по рецепту с фото. Подготовить опару для блинчиков. В 1/2 стакана теплого молока развести дрожжи, добавить столовую ложку сахара. Опару поставить в теплое место для подъема. Как только на поверхности поднимется шапочка из мелких пузырьков, опара готова.

2 Шаг 2



В миску разбить три яйца.

3 Шаг 3



Яйца взбить.

4 Шаг 4



Добавить молоко, соль и остальную часть сахара.

5 Шаг 5



Добавить приготовленную опару, постепенно добавить муку, добавить растительное масло. Смесь хорошо взбить.

6 Шаг 6



Жидкое тесто поставить в теплое место минут на 20-30. После приступать к выпеканию блинчиков.

7 Шаг 7



Блинчики выпекать на среднем огне.

8 Шаг 8



Тончайшие блинчики из дрожжевого теста готовы.

Приятного аппетита! Надеюсь, мой пошаговый рецепт тонких блинов из дрожжевого теста с фото вам понравится!