

Блины с яблочным припеком



На 100 грамм:
Калорийность: **146.35 ккал.**
Белки: **4.81 г.**
Жиры: **4.93 г.**
Углеводы: **19.96 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/bliny-s-yablochnym-pripekomp/>

Ингредиенты:

- мука 2 стакана
- молоко 3 стакана
- яйца 4 шт
- сливочное масло 50 гр
- сахар 1 ст.ложка
- соль 1 чайная ложка (неполная)
- яблоки 4-5 шт

Приготовление:

Отделяем желтки от белков. В желтки добавить соль, сахар, масло, и молоко и все тщательно перемешать.

Помешивая всыпаем муку. Когда тесто хорошо перемешано, добавляем оставшиеся в стороне белки и опять перемешиваем.

Ставим на плиту сковороду и даем ей нагреться. В это время очищаем от кожуры яблоки, вынимаем сердцевину и нарезаем тонкими кружочками или дольками. Сковорода нагрелась. Смазываем ее маслом растительным. Можно кусочком сала, или луковицей на вилке.

Раскладываем на сковородке яблоки.

И заливаем их тестом.

Когда блин снизу поджарится переворачиваем его.

Пока блины не остыли сворачиваем их в трубочки. Можно полить медом, вареньем. Или посыпать сахарной пудрой.