

Тыквенные блинчики

Ингредиенты

- Мука - 360 г
- Йогурт - 240 г или сметана
- Тыква - 500 г очищенная
- Яйцо - 4 шт
- Разрыхлитель - 2 ст.л.
- Корица - 2 ч.л.
- Гвоздика -
- Мускатный орех - 1 щепотка
- Соль - 1 щепотка
- Растительное масло - для жарки



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Нарезать тыкву небольшими кубиками.

2

Выложить в форму для запекания, сбрызнуть растительным маслом.

3

Запекать 30 мин в духовом шкафу при температуре 180 °С.

.....

4

Соединить муку с солью и разрыхлителем.

.....

5

Добавить пряности, перемешать.

.....

6

Взбить яйца с сахаром в пышную пену, чтобы объем увеличился в 2 раза.

.....

7

Добавить йогурт, еще немного взбить.

.....

8

Измельчить тыкву с помощью блендера до однородной массы.

.....

9

Добавить тыквенное пюре к яично-йогуртной смеси.

.....

10

Соединить смесь с мукой и перемешать до однородной консистенции.

.....

11

Выпекать блины на разогретом растительном масле на среднем огне (по 4 мин с каждой стороны).

Приятного вам аппетита :)