

## Шоколадные блинчики

### Ингредиенты

- Горький шоколад - 80 г (какао не меньше 70%)
- Молоко - 500 мл
- Мука - 200 г
- Яйцо - 3 шт
- Ром - 3 ст.л. темный или коньяк
- Сахарная пудра - 2 ст.л.
- Сливочное масло - 40 г
- Какао-порошок - 1 ст.л.
- Соль - 1 щепотка
- Растительное масло - для жарки



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Разломать шоколад на кусочки, сложить в небольшую кастрюлю и растопить на водяной бане.

2

Соединить муку с какао-порошком, добавить 250 мл молока, перемешать до однородной консистенции.

3

Отделить желтки от белков, растереть их с сахарной пудрой.

.....

4

Подогреть оставшееся молоко до 50 °С, влить в шоколад

.....

5

Растопить сливочное масло, добавить к шоколадной

.....

6

Влить шоколад в тесто, перемешать.

.....

7

Взбить белки с солью в крепкую пену.

.....

8

Добавить белки в тесто, аккуратно перемешать, накрыть полотенцем и отставить на 2-3 ч.

.....

9

Выпекать блины на разогретом растительном масле.

.....

Приятного вам аппетита :)