

Картофельные блины

Ингредиенты

- Картофель - 1,6 кг
- Мука - 420 г
- Молоко - 1 л
- Сливки - 120 мл жирность 20%
- Дрожжи - 35 г
- Яйцо - 5 шт
- Яйцо - 20 г
- Соль - по вкусу
- Растительное масло - для жарки



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Разогреть 500 мл молока до 50 °С, влить в дрожжи, перемешать.

2

Добавить просеянную муку, перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 ч.

3

Очистить картофель, отварить до готовности (20–25 мин) в подсоленной воде.

4

Слить воду, добавить в картофель размягченное сливочное масло, сливки. Размять до консистенции пюре.

5

Отделить желтки от белков. Взбить белки с солью в густую пену.

6

Добавить в тесто картофельное пюре, перемешать.

7

Добавить желтки, перемешать. Добавить взбитые белки, аккуратно перемешать. Добавить оставшееся молоко, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 ч.

8

Жарить блины на раскаленном растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.

Приятного вам аппетита :)