

Шоколадные блинчики

Ингредиенты

Для блинчиков:

- Мука - 250 г
- Какао - 1.5 ст.л
- Разрыхлитель - 1/2 пакетика
- Сода - 1 ч.л (без горки)
- Соль - 1 ч.л
- Сахар - 130 г
- Кардамон - молотый 1 ч.л
- Молоко - 300 мл
- Вода - 200 мл
- Яйцо - 3 шт
- Сливочное масло - растопленное 100 г
- Растительное масло - 5 ст.л

для карамели:

- Тростниковый сахар - 150 г
- Сливочное масло - размягченное 1 ст.л
- Сливки - 300 мл (от 22%)
- Кардамон - 4 коробочки
- Корица - 1 палочка

для подачи:

- Мандарин - сладкие 4-5 шт
- Мороженое - сливочное 4 шарика



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

У мандаринов срежьте кожуру до мякоти. Кожуру 1 мандарина отложите, счистите с нее белую вату и натрите цедру на мелкой терке.

2

Смешайте муку, какао, разрыхлитель, соду и просейте через мелкое сито. Добавьте соль, сахар и молотый кардамон.

3

Смешайте молоко, воду, цедру, яйца, растопленное сливочное масло. Взболтайте. Постоянно помешивая, всыпьте туда же мучную смесь. Масса должна получиться однородной, без комочков. Если комочки все-таки остались, процедите ее через сито.

4

Жарьте блинчики на среднем огне на растительном масле с двух сторон.

5

Очищенные мандарины нарежьте на 4-6 долек, удалите косточки.

6

Всыпьте в сковороду сахар и поставьте на огонь чуть выше среднего. Как только сахар начнет плавиться, начинайте помешивать его, пока он полностью не растает. Добавьте сливочное масло, сливки, кардамон и корицу. Варите карамель до однородности. Добавьте к ней дольки мандаринов, снимите с огня.

7

Сверните блинчики конвертиком и окуните в карамель. Вновь поставьте их на огонь и прогревайте по несколько секунд с каждой стороны. Подавайте блинчики с мандаринами и шариком мороженого.

Приятного вам аппетита :)