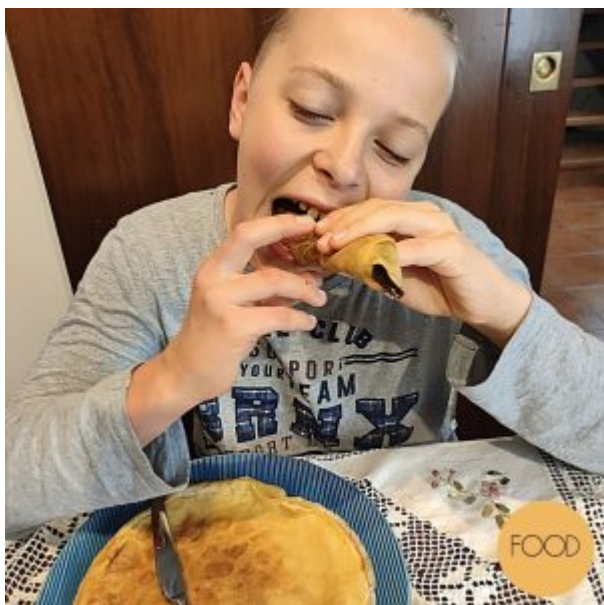


Bliny – crepes – sole nel piatto

Uno dei riti più amati della mia famiglia – la colazione di sabato a base di bliny.

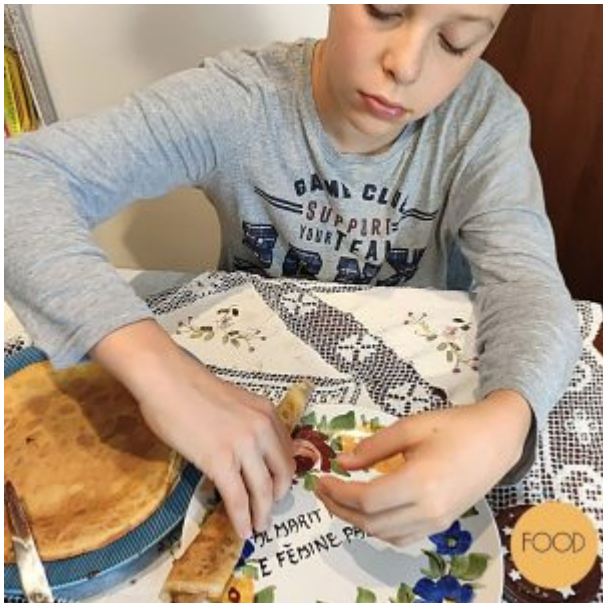
Per produrre una quantità soddisfacente di bliny, mia mamma li cucinava su due padelle contemporaneamente.

Di solito vanno arrotolati e farciti con marmellata, il latte condensato oppure con smetana – panna acida sbattuta con lo zucchero.



Ingredienti per 10-12 bliny

- 2 uova
- 200 g di farina
- 350 gr latte tiepido
- 150 gr acqua bollente
- 60 gr zucchero
- 1 pizzico di sale
- vanillina 1 bustina
- olio vegetale – 2 cucchiaini



Procedimento

- In una ciotola di vetro sbattere/mescolare con un frustino o un sbattitore elettrico le uova con lo zucchero ed il sale
- Aggiungere il latte tiepido e continuare a mescolare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo
- Gradualmente aggiungere la farina setacciata e la vanillina
- Unire olio e mescolare ancora





- Lasciar riposare il composto per almeno 30 minuti in frigorifero.
- Portare a bollire 150 gr di acqua ed aggiungerla all'impasto mescolando bene la farina dal fondo della ciotola
- Scaldare una padella antiaderente e ungerla con l'olio
- Versare un mestolo di impasto sufficiente a ricoprire la superficie della padella
- Cuocere circa 1 minuto a fuoco medio-basso, girare e cuocere dall'altro lato

