



Блины на безлактозном молоке АМ-АМ

4–5 блинов



Ингредиенты

Безлактозное молоко
200 мл

Пшеничная мука
100 г

Яйцо
1 шт.

Сахар
 $\frac{1}{2}$ ст. ложки

Соль
щепотка

Растительное масло
1 ст. ложка

Приготовление

1. В миске взбейте яйцо с сахаром и солью.
2. Добавьте половину молока (100 мл) и постепенно всыпьте муку, размешивая до однородной массы.
3. Влейте оставшееся молоко (100 мл) и растительное масло. Консистенция теста должна быть жидкой, похожей на сливки.
4. Разогрейте сковороду и слегка смажьте её маслом.
5. Наливайте тесто тонким слоем и обжаривайте блины по 30–40 секунд с каждой стороны до золотистой корочки.

Совет от АМ-АМ

Благодаря безлактозному молоку блины получаются особенно нежными, воздушными и легко усваиваются. Подавайте их с мёдом, ягодами, творогом, джемом или просто со сливочным маслом — вкус будет идеально сбалансирован.