

18+

Автор-составитель  
Марина Аглоненко

---

**«БАБУШКИНЫ  
БЛИНЧИКИ  
И ОЛАДУШКИ» –  
ЭТО  
ПРАЗДНИЧНОЕ  
ЛАКОМСТВО**

*ПРАЗДНИЧНЫЕ  
ЗАКУСКИ  
И ДЕСЕРТЫ*

Марина Аглоненко

**«Бабушкины блинчики  
и оладушки» – это праздничное  
лакомство. Праздничные  
закуски и десерты**

«Издательские решения»

**Аглоненко М.**

«Бабушкины блинчики и оладушки» – это праздничное лакомство. Праздничные закуски и десерты / М. Аглоненко — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-607809-3

Книга очень интересная, в ней можно найти интересные рецепты оладий и блинчиков. Советую купить эту интересную книгу и почитать ее.

ISBN 978-5-00-607809-3

© Аглоненко М.  
© Издательские решения

## Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ	6
ДРОЖЖЕВЫЕ И ЗАВАРНЫЕ БЛИНЧИКИ	7
блины дрожжевые	7
заварные блинчики на молоке	8
ГЛАВА ВТОРАЯ	9
СЛАДКИЕ БЛИНЧИКИ	10
блины в заливке из сгущенного молока	10
блины на сыворотке с бананами	11
ГЛАВА ТРЕТЬЯ	12
БЛИНЧИКИ И БЛИННЫЙ ТОРТИК	13
блины на сливках с яблочным вареньем	13
блинные мини – тортики с клубникой	14
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ	15
СЛАДКИЕ БЛИНЧИКИ И БЛИННЫЕ РУЛЕТЫ	16
блины с ореховой начинкой	16
блинные рулетики с колбасой	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

# **«Бабушкины блинчики и оладушки» – это праздничное лакомство**

## **Праздничные закуски и десерты**

Марина Аглоненко *Автор-составитель*

ISBN 978-5-0060-7809-3

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## **ГЛАВА ПЕРВАЯ**

## **ДРОЖЖЕВЫЕ И ЗАВАРНЫЕ БЛИНЧИКИ**

### **блины дрожжевые**

Продукты: берем два стакана муки, два стакана молока, один стакан кипяченой воды, пятнадцать грамм свежих дрожжей, два яйца, пять – шесть столовых ложек растительного масла, две столовые ложки сахара, 0,5 чайной ложки соли.

Готовим блины: дрожжи нужно раскрошить и в теплую воду нужно добавить одну столовую ложку сахара. Оставить нужно на десять минут.

Сахар, соль нужно добавить в теплое молоко, добавить нужно яйца и перемешать. Нужно влить опару и перемешать. Нужно всыпать просеянную муку и влить растительное масло, тщательно нужно перемешать венчиком. Оставить нужно на тридцать минут.

Тесто должно увеличиться в объеме в два – три раза. После того, как тесто поднялось, его нельзя перемешивать.

Блины нужно печь на раскаленной сковороде, смазывая растительным маслом.

## **заварные блинчики на молоке**

Продукты: берем пятьсот мл молока, двести грамм пшеничной муки, один стакан кипятка, два яйца, четыре столовые ложки растительного масла, одну столовую ложку сахара, одну чайную ложку разрыхлителя, 1/2 чайной ложки соли, также берем сливочное масло для смазывания.

Готовим блинчики: молоко вместе с яйцами нужно взбить венчиком, добавить нужно соль и сахар. Просеянную муку нужно всыпать с разрыхлителем, все нужно перемешать чтобы не было комочков.

Тесто должно получиться как на оладьи, при необходимости нужно добавить муку. В тесто нужно влить крутой кипяток и перемешать. В тесто нужно добавить растительное масло.

Сковороду нужно разогреть и смазать ее нужно маслом. Полонником нужно влить тесто и равномерно его нужно распределить по сковороде.

Блины нужно печь с двух сторон до золотистого цвета. Тонким слоем сливочного масла нужно смазать готовые блины.

## **ГЛАВА ВТОРАЯ**

## **СЛАДКИЕ БЛИНЧИКИ**

### **блины в заливке из сгущенного молока**

Продукты: берем двенадцать штук готовых блинов, два яйца, пятьсот грамм творога, сто грамм сметаны, две столовые ложки сахара, две чайные ложки ванильного сахара, одну чайную ложку цедры лимона.

Готовим заливку: берем четыреста грамм сметаны, двести грамм сгущенного молока, два яйца, две столовые ложки пшеничной муки.

Готовим блинчики: до однородности нужно растереть творог, и нужно добавить сметану, яйца и лимонную цедру, оба вида сахара, чтобы получилась вкусная начинка.

Начинку нужно выложить на блинчики, свернуть ее нужно конвертом. Маслом нужно смазать форму для запекания, выложить нужно в нее готовые блинчики.

Сметану вместе со сгущенным молоком нужно смешать и нужно добавить яйца и муку и таким образом, можно приготовить начинку для блинчиков.

Блины нужно залить полученной массой, выпекать их нужно при ста восьмидесяти градусах тридцать – тридцать пять минут.

## **блины на сыворотке с бананами**

Продукты: берем 0,5 литра сыворотки, три яйца, два стакана муки, две – три столовые ложки сахара, растительное масло, соль, два – три банана, три столовые ложки сахара, семьдесят грамм сливочного масла.

Готовим блинчики: яйца и сыворотка должны быть комнатной температуры. Муку нужно просеять. В миску нужно разбить яйца, добавить нужно сахар, соль, перемешать.

Влить нужно половину сыворотки. Перемешать нужно венчиком и всыпать нужно просеянную муку и перемешать нужно до однородности.

Влить также нужно остальную сыворотку и все нужно перемешать. Влить нужно растительное масло. А тесто нужно оставить на пятнадцать – двадцать минут.

Блины нужно испечь на раскаленной сковороде. Но сковороду нужно обязательно смазать перед выпечкой блинов. Бананы нужно нарезать кружочками. Сахар нужно в сковороде растопить, добавить нужно масло и перемешать. Бананы нужно выложить и томить их нужно на маленьком огне около пяти минут.

На блюдо нужно поместить готовые блинчики и сверху нужно разложить карамелизованные бананы.

## **ГЛАВА ТРЕТЬЯ**

## **БЛИНЧИКИ И БЛИННЫЙ ТОРТИК**

### **блины на сливках с яблочным вареньем**

Продукты: берем четыреста мл сливок, сто шестьдесят грамм муки, пятьдесят грамм сливочного масла, два куриных яйца, две столовые ложки сахара, одну столовую ложку какао – порошка, щепотку – соли.

Готовим варенье: берем два яблока, сто грамм сахара, две столовые ложки лимонного сока.

Готовим блинчики: яйца нужно взбить с сахаром и солью, добавить нужно сливки и нужно всыпать просеянную муку. Перемешать нужно венчиком и нужно влить растопленное сливочное масло.

Нужно испечь шесть штук белых блинов на сухой и разогретой сковороде. Какао нужно добавить в оставшееся тесто, перемешать нужно венчиком.

Нужно также испечь шесть штук шоколадных блинов на сухой, разогретой сковороде. Белый и шоколадный блин нужно сложить, нужно их свернуть в рулет. То же самое нужно сделать с остальными блинчиками.

Яблоки нужно очистить и нарезать кусочками и сварить вкусное варенье. Залить нужно лимонным соком и засыпать сахаром. Но варенье нужно варить на среднем огне, помешивая, десять минут.

Готовое варенье нужно остудить и переложить для подачи в вазочку.

## **блинные мини – тортики с клубникой**

Готовим блины: берем два стакана муки, пять стаканов молока, два яйца, две столовые ложки сахара, две столовые ложки растительного масла, щепотку – соли.

Продукты на один тортик: берем пять – шесть маленьких блинчиков, 1,5 стакана клубники, клубнику можно брать и замороженную, из компота или варенья, 0,5 стакана сахара, 3/4 стакана густой сметаны.

Готовим блинчатый торт: яйца нужно растереть с солью и сахаром, добавить нужно молоко, растительное масло, муку и нужно замесить тесто.

Остальное молоко нужно постепенно добавить, перемешать и дать постоять тридцать минут. Блины нужно испечь на маленькой сковородке, остудить их нужно подрумянивая с обеих сторон. Сметану нужно взбить с сахаром. Клубнику нужно нарезать на тонкие пластины, но часть ягод нужно оставить для украшения торта.

Блинчики нужно смазать кремом и переложить пластинами клубники. Целой клубникой нужно украсить верх, но цедрой апельсина можно украсить бока тортиков и крошкой от печенья.

## **ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ**

## **СЛАДКИЕ БЛИНЧИКИ И БЛИННЫЕ РУЛЕТЫ**

### **блины с ореховой начинкой**

Продукты: берем тонкие блинчики, один стакан молока, 0,5 стакана толченого миндаля, две столовые ложки муки, три столовые ложки размягченного сливочного масла, 0,5 – одну столовую ложку сахара.

Готовим блинчики: в ковш нужно влить молоко и добавить нужно миндаль. До среднего нужно убавить огонь, дать нужно закипеть и постепенно нужно добавлять муку. Смесь нужно уварить до густоты.

Сахар с размягченным маслом нужно тщательно растереть. Массу нужно соединить с молочной смесью, нужно все хорошо перемешать.

В блинчики нужно завернуть ореховую начинку. И нужно слегка обжарить.

## **блинные рулетики с колбасой**

Продукты: берем пятьсот мл кефира, пятьсот мл молока, триста двадцать грамм пшеничной муки, три яйца, две столовые ложки растительного масла, одну столовую ложку сахара, одну чайную ложку пищевой соды, одну чайную ложку соли.

Готовим начинку: берем двести грамм вареной колбасы, сто пятьдесят грамм твердого сыра, восемьдесят грамм майонеза, два огурца, две столовые ложки горчицы, молотый черный перец.

Готовим блинные рулетики: с сахаром и солью нужно взбить яйца, а соду нужно смешать вместе с кефиром, влить к яйцам и нужно взбить венчиком. Нужно также всыпать просеянную муку и все нужно перемешать. Влить нужно с растительным маслом молоко, снова нужно венчиком перемешать.

Блины нужно испечь на разогретой сухой сковороде. Для начинки нужно горчицу смешать с майонезом и перцем. Тонкими кружочками нужно нарезать колбасу. Сыр нужно натереть на средней терке. Огурцы нужно разрезать вдоль на четвертинки.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.