



ДАТСКИЙ БЛИНЧИК С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ГРУШАМИ

Ингредиенты:

яйцо, молоко, мука, сахар, сливочное масло, груша, сахарная пудра.

 35 минут

 159 ккал; БЖУ 4/8/19 (на 100 г)

 680 г (все блюдо)



1
Разогрейте духовку до 200 °С. Смешайте яйца, муку, соль, сахар (1/2 часть) и молоко в блендере или ручным венчиком до однородности. Поставьте в нее сковороду (без пластиковых вставок), чтобы она раскалилась. На раскаленной сковороде растопить сливочное масло, слегка наклоните и поверните сковороду, чтобы масло равномерно распределилось по дну. Вылейте тесто и поместите в духовку сковороду. Запекайте 15-20 минут при 200 °С до золотистой корочки.



2
Нарежьте грушу дольками. В сковороде растопите сливочное масло. Добавьте нарезанную дольками грушу и сахар. Готовьте 2-3 минуты до полной карамелизации сахара.



3
Готовый блинчик подавайте с грушей, посыпав сахарной пудрой.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу