

ТВОРОЖНЫЕ ОЛАДУШКИ С МЕДОМ

Ингредиенты:

яйцо, мука, разрыхлитель, молоко, сливочное масло, сахар, творог крупнозернистый, мед.

🕒 30 минут

🍳 271 ккал; БЖУ 9/10/37 (на 100 г)

🍽️ 550 г (все блюдо)

❄️ Предварительно разморозьте



1 Взбейте яйцо с сахаром. Влейте 1/2 часть молока и перемешайте с яйцом и сахаром. Муку смешайте с разрыхлителем. Всыпайте сухие ингредиенты к жидким. Перемешайте.



2 Влейте в миску растопленное сливочное масло и добавьте творог. Аккуратно перемешайте.



3 Разогрейте сковороду и смажьте ее растительным маслом. Выкладывайте оладьи небольшими порциями на сковороду по 2-4 шт (ориентируйтесь на размер сковороды). Жарьте по 1-2 минуте с каждой стороны на среднем нагреве.



4 Подавайте творожные оладушки с медом.

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