**Как приготовить узорные блинчики:**

Ингредиенты для теста на кружевные блинчики:

- 1 стакан молока;  
- 2 яйца;  
- 1 столовая ложка сахара;  
- щепотка соли;  
- 60 г муки;  
- 2 столовых ложки подсолнечного масла.

В тёплое молоко добавляем яйца, сахар и соль, взбиваем миксером.

Просеиваем через дуршлаг муку.

Снова взбиваем, чтобы не осталось комков.

Это очень важный момент, поскольку даже самый маленький комок будет застревать в отверстии, через которое выливается тесто.

Добавляем в тесто растительное масло и перемешиваем. Тесто готово!

Берем пол-литровую пластиковую бутылочку, в крышечке раскалённым на газу кончиком шила проделываем отверстие диаметром 2-3 мм, не очень большое, чтоб тесто лилось тонкой струйкой – тогда узоры будут изящнее.

Наливаем тесто в бутылку через воронку, закручиваем крышечку.

Хорошо разогреваем чистую сухую сковороду и первый раз смазываем тонким слоем растительного масла или салом. Далее смазывать не понадобится.

А теперь – рисуем! Придумывайте свои узоры, только учтите: во-первых, рисовать нужно быстро, чтобы блинчик равномерно пропекся, во-вторых, лини должны быть в меру тонкие, чтобы при переворачивании не порвать блинчик.

15-20 секунд, и пора переворачивать! Делаем это очень аккуратно, поддевая блинчик тонкой широкой лопаткой, можно и рукой помочь. Столько же на второй стороне, и кружевной блинчик готов! Пекутся они моментально, и в этом еще одно достоинство данного рецепта. А какие нежные получаются, что на вид, что на вкус!

Фантазируйте, творите, радуйте себя и домашних!

**Рецепт кружевных блинов: как приготовить**

Слегка подогреваем молоко, добавляем по вкусу соль и сахар, вбиваем яйца и взбиваем с помощью венчика или вилки.

Теперь в эту смесь просеиваем муку, аккуратно перемешиваем. Если тесто получилось густовато, разбавляем его холодной водой, если наоборот, добавляем ещё немного муки.

Размешиваем тесто до однородности, без комочков.

В самом конце добавляем растительное масло и снова перемешиваем.

Когда тесто готово, берём небольшую пластиковую бутылку, чистую и сухую, например, от питьевого йогурта, в её крышке проделываем небольшое отверстие, миллиметра 2-3. Или можно взять с фабричным отверстием – от кетчупа, например. Вливаем в бутылку тесто, закручиваем крышкой.

Сковороду чугунную или с антипригарным покрытием ставим на огонь, смазываем первый раз маслом, хорошо разогреваем. Вливаем тесто, выписывая какие угодно узоры. Делать это надо довольно быстро, иначе блин подгорит.

Обжариваем с одной стороны, аккуратно лопаткой переворачиваем на другую.

Выкладываем готовые блины на салфетку, чтобы впиталось масло.

Подавать кружевные блины можно со сметаной, вареньем, мёдом.   
Подробнее: http://povar.eu/vypechka/bliny-oladi-syrniki/bliny/recept-kruzhevnyh-blinov

Один только вид **кружевных блинов** приводит в восторг и вызывает желание бежать на кухню и творить этот шедевр!

* 400 гр муки
* 1 большое яйцо
* 1 ст.л. сахара
* щепотка соли
* 40 мл растительного масла
* 450 мл воды

Смешайте все ингредиенты в миксере до однородной массы. Перелейте тесто для кружевных блинов в чистую пластиковую бутылочку из под кетчупа или соуса.

Разогрейте сковороду и начинайте творить! Выдавливайте тесто тонкой струйкой и рисуйте кружевные сердечки или то, что придумает ваша фантазия.

Кружевные блины

* Молоко – 850 мл;
* Мука – (сколько возьмет тесто);
* Сахарный песок – 50 грамм;
* Соль – щепотка;
* Куриные желтки – 3 штуки;
* Сода – на кончике ножа;
* Растительное масло – 1,5 ст. ложки;

1. Желтки перемешаем с молоком в однородную массу. Лучше воспользоваться миксером или блендером. Ручным венчиком придется разбивать яйцо слишком долго, а нам нужно, чтобы блинное тесто в процессе смешивания с мукой получилось без комочков.
2. Начнем всыпать небольшими порциями просеянную муку и одновременно перемешивать. Как только тесто станет полужидким, остановимся. Добавим соду, соль и сахар.
3. Далее снова всё тщательно перемешаем миксером.
4. Разогреем сковородку. Очистим картофелину и разрежем пополам. Половинку наткнем на вилку, опустим в растительное масло, которое нужно поместить в плоское блюдце. Смажем картофельным клубнем жарочную поверхность сковородки.
5. Тесто нальем в пластиковую бутылку, а вот закрывать ее плотно не нужно. При переворачивании струйка теста должна хорошо выливаться наружу. Этим способом нарисуем на сковородке кружевной блин и поджарим его: сначала с одной стороны, а потом перевернем и подпекем с другой.
6. Будем печь блины с «кружевными» дырками до завершения блинной массы. Складывать будем друг на дружку, а перед подачей свернем кружевные блины втрое.

С Масленицей вас, хозяюшки!

Радуйте своих домочадцев вкусные рисунчатыми блинами и радуйтесь сами.