

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** Josefa Gomez



## Descripción:

Los blinis son por decirlo de alguna manera... las tortitas rusas. Los ingredientes son parecidos pero estos incorporar yogur y nada de azúcar, lo cual los hacen ideales para acompañamientos salados.

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Perfectos acompañados con nata agria ( o creme fraiche ) y salmon ahumado, aunque aceptan cualquier cosa.

## Ingredientes para 8 personas :

- 2 huevos
- 2 yogures naturales
- 2 envases de yogur de harina de trigo
- 1 sobre de levadura tipo Royal
- Una pizca de sal

## Preparación:

### Paso 1

Poner todo en el vaso de la batidora y batir hasta conseguir una masa homogénea.

### Paso 2

Engrasar una sartén y ponerla a fuego medio.

### Paso 3

Cuando esté caliente echar masa en el centro sin llegar al borde, dejando un par de dedos de margen.

### Paso 4

Dar la vuelta con mucho cuidado cuando los bordes estén dorados.

### Paso 5

Dejar 20-30 segundos más y sacar.

