Blinis (RUSIA)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo **Recetizador:** tania Segura



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.

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.

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.