Блинчики "Для взрослых"

Что нужно:

- ликёр
- сок половины апельсина;
- сахар - 4 ст. л.;
- молоко - 1 литр;
- яйца - 4 шт;
- мука - 1 стакан;
- слив. масло - 50 г

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем молоко, яйца, сахар и, постепенно всыпая муку, перемешиваем до полного отсутствия комочков;
2. Смазываем сковороду сливочным маслом и готовим блины;
3. Готовые блины выкладываем на блюдо "ёлочками";
4. Поливаем блины апельсиновым соком и даём постоять 10 минут;
5. Слегка, в кастрюльке, подогреваем "Куантро", поджигаем и поливаем наши блинчики.