

# Блинчики с яблоками



Что нужно:

- молоко - 1 литр;
- яйца - 4 шт;
- сахар - 1 стакан.;
- кукурузная мука - 1,5 стакана;
- слив. масло - 50 г;
- яблоки - 1 кг (можно взять и 800 г);
- корица - 1,5 ч. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем молоко, яйца, сахар, соль.
3. Взбиваем не менее 4 минут.
4. Всыпаем муку, продолжая работать венчиком до нужной консистенции (без комочков).
5. Ставим разогреваться сковороду на средний огонь, смазав сливочным маслом. Если у вас чугунная сковорода, с её тяжестью будет затруднительно подкидывать блинчик для переворачивания. Поэтому я готовлю на двух сковородах (с одной на другую переворачивать значительно проще).
6. Готовим, соответственно, блинчики.
7. Натираем яблоки на крупной тёрке, предварительно очищенные от семян, и смешиваем их с корицей. Укладываем на каждый блин начинку и заворачиваем конвертом.
8. Укладываем блины на противень (предварительно смазанный растительным маслом) или в форму для запекания, стороной закрытия блинчика вниз.  
Запекаем 10-15 минут при 220 градусах.