

## Блинчики с творожно-яблочной начинкой

2011-03-01 23:11:09



Масленичная неделя началась с яркого солнышка за окном, это просто не может не радовать! Наконец-то зима сдаёт свои позиции! Так как сейчас масленица и самое время печь блины, предлагаю вам вот такой нехитрый рецепт блинчиков со сладкой начинкой.

**Нам понадобится:** Блины по любимому рецепту, у меня дрожжевые

**Для начинки:** 200г. творога 2 крупных яблока немного сливочного масла щепотка корицы (по желанию) 0, 5 стакана сахара (по вкусу) можно добавить изюм

1. Творог с сахаром взбиваем в блендере до однородности.
2. Яблоки очищаем от кожуры и серединки, и нарезаем небольшими кубиками.
3. В сотейнике растапливаем небольшой кусочек сливочного масла, добавляем туда яблоки, корицу и щепотку сахара, готовим до мягкости яблок.
4. Остывшие яблоки соединяем с творогом и заворачиваем по 2 ст.л. начинки в блинчики.

**Весёлой масленицы!**

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)