

Творожно-ванильные оладушки

2009-02-18 21:16:58



Очень ароматные и воздушные оладушки!

Нам понадобится: Творог - 150 г. Яйца - 3 шт. Мука - 150 г. Разрыхлитель - 1 ч.л. Молоко - 250 мл. Сахар - 2 ст.л. Соль - по вкусу Ванильный сахар - 1 пакетик

Отделяем желтки от белков.

Замешиваем тесто из творога, желтков, разрыхлителя, молока, сахара, пакетика ванилина, щепотки соли и постепенно вмешиваем муку. Взбиваем белки в крепкую пену и аккуратно смешиваем с тестом. Добавляем пару столовых ложек растительного масла и выпекаем оладушки обычным способом.

Приятного аппетита!

© www.njama.ru