



Blini

[Del 28/12/2003 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Focacce](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 3 uova, 3 bicchieri di acqua calda, 1/2 cucchiaino di sale, 1/2 cucchiaino di bicarbonato, 1 cucchiaio di zucchero, 500 g di farina, 1/2 cucchiaino di aceto di vino diluito in acqua

Premetto che se avete un mixer la cosa risulterà veloce e facilissima, altrimenti avrete bisogno di fruste elettriche o manuali. Mescolare le uova con tre bicchieri di acqua calda, aggiungere 1/2 cucchiaino di sale, un cucchiaio di zucchero e 1/2 cucchiaino di bicarbonato. Aggiungere 500 g di farina, mescolare bene fino ad ottenere una pasta senza grumi. Diluire mezzo cucchiaino di aceto in un bicchiere d'acqua, versarlo nella pasta e cominciare subito a cuocere i blini in olio o burro caldo in una padella piccola o media a seconda delle dimensioni che volete ottenere. Si dovrebbero servire caldi, quindi se li preparate in anticipo basterà sistemarli uno sopra l'altro in un piatto, coprire con un tovagliolo e sistemarli nel forno moderatamente riscaldato. Poi si possono veramente condire a piacere. La povertà e la semplicità degli ingredienti ne fanno uno di quei piatti d'emergenza che a volte possono risolvere un pasto.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]