Чудные оладушки получаются. И что интересно - жарить их можно практически на сухой сковороде. Оладьи без яиц на молоке получаются мягкие и вкусные. Они не будут такими высокими, как оладьи на кефире, например, но всё равно это отличный повод собраться за чаепитием. Сдобрите их сметаной, мёдом или вареньем и от оладьев быыыстро не останется и следа.

Оладьи без яиц на молоке: какие продукты для них нужны

мука пшеничная - 2 ст.

сахар - 4 ст. ложки

крахмал картофельный - 2 ст. ложки

сода, гашеная уксусом - 1 ч. ложка

молоко - 1,5 ст.

масло подсолнечное - 4 ст. ложки.

Рецепт оладьев на молоке

Все ингредиенты нужно хорошо перемешать, причем их порядок в рецепте не совсем обычен, по крайней мере для меня))) Я не люблю, когда в муку нужно вливать жидкость, стараюсь делать наоборот - к уже перемешанным жидким ингредиентам подсыпать муку. Так ведь проще контролировать густоту теста. А в этом рецепте все как-то просто получается, хотя и наоборот.

Сначала соединяем все сухие компоненты: мука, сахар и крахмал.

Теперь вливаем сюда остальные ингредиенты: молоко, соду, гашеную уксусом, и подсолнечное масло. Замешиваем тесто. Я люблю пользоваться ручным венчиком - он отлично справляется с таким видом теста.

Самое главное здесь - дать уже готовому тесту настояться, хотя бы минут 10. После уже можно смело смазывать сковороду маслом и начинать печь оладики.

Жарю, как обычно, с двух сторон, на среднем огне, до образования красивой румяной корочки. Как любые другие оладьи, они сочетаются со сметаной или вареньем. Особенно я люблю перемешать сметану с мёдом и макать оладьи. Вкусно!

Приятного аппетита вашей дружной компании!

Copyright © by Бирмама
Копирование материалов запрещено