

Блины-сердечки с карамелизированной грушей и шоколадным сиропом «С. Пудовъ»

Время приготовления: 30 мин.

Сложность:



Представляем вам рецепт оригинальных блинов! Знакомьтесь: блины-сердечки с карамелизированной грушей и шоколадным сиропом.

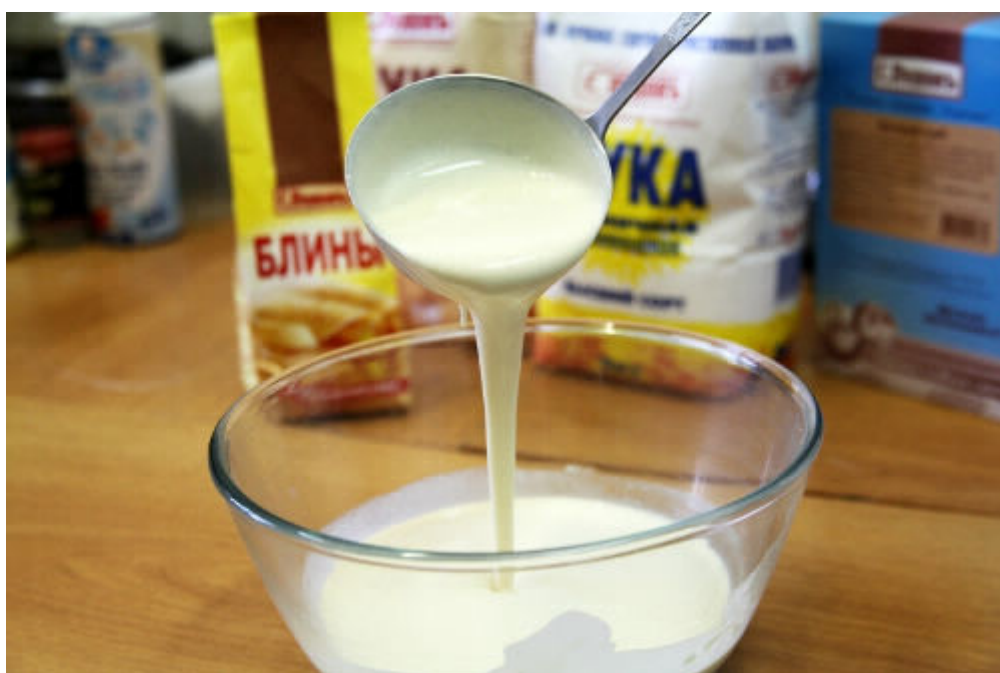
Ингредиенты

- Орехи грецкие: 100 г.
- Молоко: 430–450 мл.
- Сироп «Шоколадный» (арт. 1519549): 100 г.
- Карамельный сироп (арт. 1519546): 100 г.
- Масло подсолнечное рафинированное: 1–2 столовые ложки.
- Груши твёрдые: 2–3 шт.
- Масло сливочное.
- Мучная смесь «Блины «С. Пудовъ»»: 250 г.

Инструкция



1. В готовую мучную смесь добавьте растительное масло, воду или молоко комнатной температуры. Тщательно перемешайте до получения однородной массы без комочков.



Внимание! Для выпечки данных блинов рекомендуем брать сковороду диаметром не менее 23 см.

2. Разогрейте сковороду с растительным маслом. При приготовлении наливайте тесто небольшими порциями, наклоняя её в разные стороны: так оно распределится по всей поверхности. Готовые блины смажьте сливочным маслом.

3. А теперь придадим выпечке форму сердца. Сначала сверните блин в плотную трубочку.



Затем сложите её пополам.



Не доходя до края 2–3 см, сделайте ножом сквозной разрез.

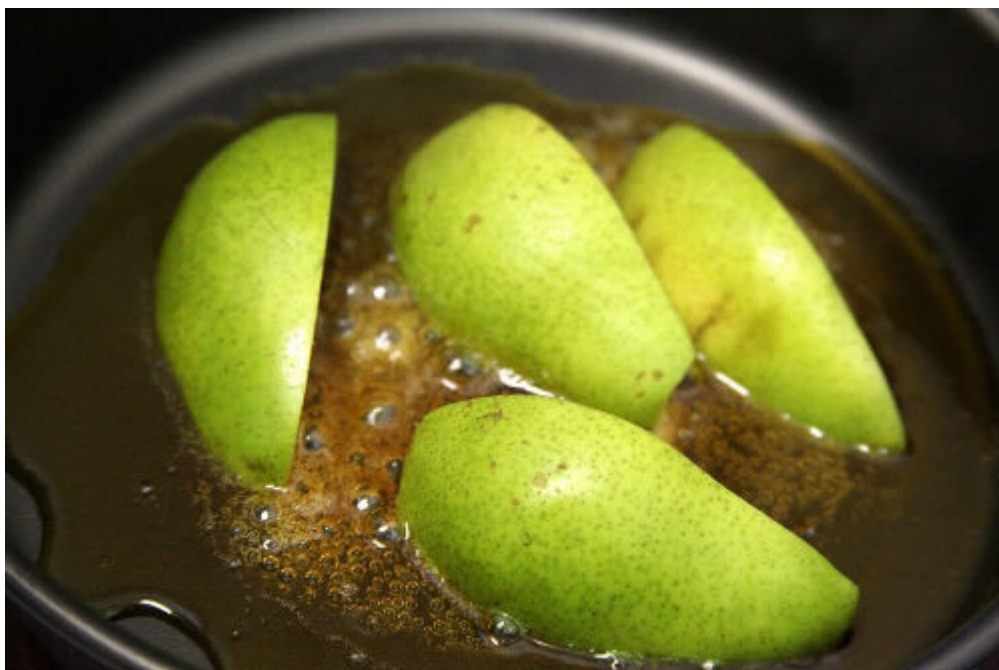


Разверните блин по линии разреза и выверните слоями вверх. Получилось вот такое «блинное сердце».



4. Груши разрежьте на четыре части, удалите сердцевину. Кожуру можно не снимать.

5. На горячую сковороду с антипригарным покрытием налейте сироп «Карамель» и дождитесь, когда он закипит. Выложите груши. Обжарьте со всех сторон до золотистого цвета.



5. В оставшейся смеси сока и сиропа обжарьте половинки грецких орехов.

Выложите их на груши. Рядом положите «блинные сердечки». Полейте всё шоколадным сиропом. Ваш изысканный завтрак от всего сердца готов! Его можно подавать прямо в постель или устроить вкусное чаепитие для всей семьи на уютной кухне.

К приготовленному блюду отлично подойдут пряные сорта чая, например с корицей или имбирём, все виды кофе и какао.



Приятного аппетита!