

Blinier

(12-20 stk alt efter pande, min pande er 4 stk, dvs 14 stk af opskriften)

Frysevenlige, efter optøning skal de kun luges 1 min i ovn ellers bliver de hårde.



Google:

Blinier med laks

Blinier med avokado

Vi laver dem med cremefraise, laks, æg, rødløg og kaviart

- 15 gr gær
- 2 dl mælk/havremælk
- ½ ts salt
- 1 æg – delt i blomme og hvide (hviden piskes stiv)
- 2 spsk cremefraise
- 1 dl hvedemel
- 1 dl boghvedemel (man kan nøjes med kun at bruge boghvedemel, så 2 dl)
- Flydende margarine til stegning (er lettest)

Boghvedemel kan fås i netto og coop og diverse salling...Er vigtig for smagen.

Start med at piske æggehviden stiv før du bruger piskeren til andet, sæt den til side.

Lun mælk, opløs gær i.

Cremefraise, æggeblomme, salt i.

De 2 mel i og pisk godt så dejen er glat.

Lad den hæve ½ time på køkkenbordet.

Vend den piskede æggehvide i lige inden stegning.

Varm panden op, (pæn varme!) margarine i og fordel dej i alle rum.

Vent ca 2 min – se at dejen sætter sig i kanten og vend blinien og giv den 1-2 min.

Tiden afhænger af størrelse.