

Блинчики по-французски

Для теста: 1/2 стакана муки, 1 стакан молока, 2 чайные ложки сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 чайная ложка ванильной эссенции.

Для соуса: 2 ст. ложки сливочного масла, 1/3 стакана сахара, 1/4 стакана лимонного сока, 3 ст. ложки жирных сливок.

Для приготовления теста все составляющие смешать в миксере до получения однородной массы. Тесто накрыть и оставить на 10 минут.

Приготовление соуса: масло, сахар и лимонный сок в течение 1-2 минут взбивать в миксере. Добавить сливки и взбивать еще 30 секунд. Поставить в холодильник.

Выпекать блинчики в течение 30 секунд с каждой стороны. В это время соус подогреть на очень слабом огне до полного растворения сахара.

Готовые блинчики два раза последовательно сложить пополам, полить приготовленным соусом. Блюдо можно украсить ломтиками лимона.