

Pan Blinis

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Harina de trigo sarraceno: 125 Gramos

Sal: 6 Gramos

Leche: 380 Centímetros cúbicos

Clara: 90 Gramos

Harina 0000: 125 Gramos

Levadura: 10 Gramos

Yemas: 2 Unidades

Sal: 1 Pizca

Para acompañar

Queso crema con ciboulette: Cantidad necesaria

Salmón ahumado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl *harina* de trigo sarraceno y *harina* 0000, sal, *levadura* fresca, un chorrito de leche, yemas y trabajar con cuchara de madera.
- Seguir mezclando hasta incorporar toda la leche y dejar reposar tapado por 30 minutos.
- Batir claras a nieve con pizca de sal.
- Agregar a la masa reposada con movimientos envolventes.
- Calentar una sartén, pincelar con *manteca* fundida y acomodar con cucharón porciones de masa (puede ser en aro enmantecado).
- Cuando se cocine la base y tome un *color* dorado fuerte dar vuelta y continuar la cocción del otro lado.
- Servir con queso blanco con *ciboulette* y *salmón* ahumado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/blinis>