**МАСЛЕНИЦА С ЭМ-БЛИНАМИ**

Узнайте у любой хорошей хозяйки, когда домашняя выпечка получается пышной и вкусной и она вам ответит, что на кефире.

В кефир входят те же микроорганизмы, что и в ЭМ-курунгу. Тесто на курунге аргонавты делают давно. Оно готовится намного быстрее, чем дрожжевое или слоёное. Рецепты теста просты, на нем вы можете приготовить булочки, вареники, пирожки или пиццу.

В такое тесто, кроме курунги, добавляют яйца, муку, пищевую соду, которую гасить не нужно, сахар и соль. Чем «крепче» курунга, тем она больше подходит для приготовления теста.

Многие хозяйки полагают, что тесто на курунге и кефире годится только для приготовления оладий. Но стоит попробовать, и вы легко начнете готовить из него песочное, сдобное или дрожжевое тесто, а также тесто без яиц.

Сегодня мы предлагаем вам рецепт масленичных блинов из г. Набережные Челны:

«На ЭМ-курунге получаются очень вкусные блины!

Тесто на блинчики:

ЭМ-Курунга 300-500 мл;

Мука 200-300 г.( в зависимости от кол-ва жидкости);

Яйцо 1 шт;

Масло подс. 2 -3 ст. л.;

Сахар 2-3 ст.л.;

Соль по вкусу (0,5.ч.л);

Сода 1ч.л.

Вода-кипяток 1 стакан.

*Способ приготовления*: Приготовить пшеничную муку через сито. ЭМ-Курунгу (жидкую на молоке) – взбить с яйцом, маслом, сахаром и солью. Постепенно вводить подготовленную муку, вымешивать до однородной консистенции. Тесто должно быть чуть гуще, чем обычно. 1ч.л. пищевой соды залить кипятком 250 мл (стакан) и влить в готовое тесто. Размешать до однородной массы без комочков. (Если тесто получилось жидким добавить муку.)

Печь блины на сковороде. Первый раз добавить масло, потом сковороду уже маслом не смазывать.

Примечание. Пропорции жидкости бывают разные (0,5 л. или 1 л), при этом кол-во соды оставляю 1 ч.л.+ 1 стакан кипятка».

***ВЕСЕЛОЙ МАСЛЕНИЦЫ!***

***Арго-Челны. Корабль Успеха.*** [***https://ok.ru/argochelny***](https://ok.ru/argochelny)

***(фото блинов авторов рецепта)***