



ПЫШНЫЕ ОЛАДЫ

Я задалась целью найти идеальный рецепт оладий и поделится им с вами!
Вот он!

Смотрите видео!



Понадобится:

кефир **Гормолзавод** - 500 миллилитров
сода - 1 чайная ложка
сахар - 2 столовые ложки (в том числе ванильный)
мука - 15 столовых ложек

Приготовление:

Кефир заранее достань из холодильника, он не должен быть ледяной. Вылей его в большую емкость и добавь чайную ложку соды, перемешай.
Добавь сахар и ванильный сахар. Перемешай. Добавь муку, просеивая через сито.

Замеси густое тесто.

Сковороду хорошо разогрей и убавь огонь. Влей масло и столовой ложкой выложи тесто на сковороду. Накрой крышкой и обжаривай пару минут пока верхняя часть перестанет быть жидкой. Переверни и жарь еще столько же.

Подавай с вкусной сметаной [Гормолзавод!](#)

www.sifood.com.ua - Пышные оладьи