

BLINIBESLAG



Vorbereiding : 5 min + 1 uur - **Rusttijd :** -- **Koken :** 2 min - **Materiaal :** poele 9cm14

Ingrediënten : 2

- 250 g meel patentbloem - 25 g crème fraîche - 7 g verse bakkersgist - 1 mespuntje zout - 250 ml melk - 25 g boter - 3 eieren

1. Verwarm de melk en scheid de eiwitten van de dooiers.
2. Los de gist met behulp van een vork op in de lauwe melk. Laat 1 minuut rusten
3. Doe het meel, het zout, de eierdooiers en de melk met gist in de kom met het kneedmes. Laat de machine ongeveer 30 seconden tot 1 minuut draaien.
4. Klop vervolgens gedurende 5 minuten de eieren stijf in de kom met de eiwitklopper, nadat u eerst de aanduwer of de dop van het deksel verwijderd heeft.
5. Schep met de spatel eerst de crème fraîche en daarna de eiwitten voorzichtig door het beslag.
6. Verwarm een blinipannetje. Beboter het en bak de blini's ca. 1 minuut aan elke kant.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

