

BLINIDEEG



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 2 ml standyoghurt - 140 gram bloem - 2 eieren - 2 theelepels bakpoeder - 2 snufjes zout

1. Doe alle ingrediënten voor de blini's in de rvs-kom en schakel het programma DEEG/TAART in. Spatel het beslag zo nodig van de wand van de kom.
2. Giet het beslag over in een schaal en laat het 1 uur in de koelkast rusten. Bereid ondertussen de makreelpastei.
3. Bak kleine hoopjes van het beslag in een blinipan of koekenpan met antiaanbaklaag: keer de blini's om wanneer er gaatjes in de oppervlakte van het beslag komen en bak dan ook de onderzijde bruin.

Cook Expert ■