

# Блины-сердечки с карамелизированной грушей и шоколадным сиропом «С. Пудовъ»

Время приготовления: 30 мин.

Сложность:



Представляем вам рецепт оригинальных блинов! Знакомьтесь: блины-сердечки с карамелизированной грушей и шоколадным сиропом.

## Ингредиенты

- Орехи грецкие: 100 г.
- Молоко: 430–450 мл.
- Сироп «Шоколадный» (арт. 1519549): 100 г.
- Карамельный сироп (арт. 1519546): 100 г.
- Масло подсолнечное рафинированное: 1–2 столовые ложки.
- Груши твёрдые: 2–3 шт.
- Масло сливочное.
- Мучная смесь «Блины «С. Пудовъ»»: 250 г.

## Инструкция



1. В готовую мучную смесь добавьте растительное масло, воду или молоко комнатной температуры. Тщательно перемешайте до получения однородной массы без комочков.



**Внимание!** Для выпечки данных блинов рекомендуем брать сковороду диаметром не менее 23 см.

2. Разогрейте сковороду с растительным маслом. При приготовлении наливайте тесто небольшими порциями, наклоняя её в разные стороны: так оно распределится по всей поверхности. Готовые блины смажьте сливочным маслом.

3. А теперь придадим выпечке форму сердца. Сначала сверните блин в плотную трубочку.



Затем сложите её пополам.



Не доходя до края 2–3 см, сделайте ножом сквозной разрез.



Разверните блин по линии разреза и выверните слоями вверх. Получилось вот такое «блинное сердце».



4. Груши разрежьте на четыре части, удалите сердцевину. Кожуру можно не снимать.

5. На горячую сковороду с антипригарным покрытием налейте сироп «Карамель» и дождитесь, когда он закипит. Выложите груши. Обжарьте со всех сторон до золотистого цвета.





5. В оставшейся смеси сока и сиропа обжарьте половинки грецких орехов.

Выложите их на груши. Рядом положите «блинные сердечки». Полейте всё шоколадным сиропом. Ваш изысканный завтрак от всего сердца готов! Его можно подавать прямо в постель или устроить вкусное чаепитие для всей семьи на уютной кухне.

К приготовленному блюду отлично подойдут пряные сорта чая, например с корицей или имбирём, все виды кофе и какао.



**Приятного аппетита!**