



INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 100 g de cigrons cuits
- 40 g de farina
- 10 g d'aigua
- 6 g de llevat químic
- 2 clares d'ou
- Sal
- Oli d'oliva verge extra
- Formatge cremós
- Llenties mini cuites

ELABORACIÓ

1. Escorre els cigrons cuits.
2. En un recipient alt, posa-hi els cigrons amb les clares d'ou i l'aigua. Tritura-ho fins a aconseguir una massa sense grumolls.
3. En un bol, barreja-hi la farina amb el llevat. Afegeix-hi els cigrons i tritura-ho. Posa a punt de sal.
4. En una paella amb unes quantes gotes d'oli d'oliva calent, aboca-hi porcions de massa formant discos d'uns 5 cm de diàmetre.
5. Daurà'ls per les dues bandes.
6. Col·loca els blinis en un plat amb paper absorbent per eliminar-ne l'excés d'oli.
7. Serveix-los amb una mica de formatge cremós i unes llenties mini a sobre.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

