**Рецепт оладий с грушами на молоке**

**Ингредиенты**

Мука – 160 г (стакан)

Молоко – 200 мл

Груша – 2 шт. (2 маленькие или 1 большая)

Растительное масло – 2 ст. л.

Сахар – 1 ст. л.

Корица – 0,5 ч. л.

Кунжут – 1 ст. л.

Разрыхлитель – 0,5 ч. л.

Соль - щепотка

Мед, сироп, сгущенка, сметана - для подачи

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты. Муку лучше взять цельнозерновую, чтобы оладьи были и вкусные, и полезные.

**Шаг 2**

Просеиваем муку и разрыхлитель через сито в миску, чтобы мука насытилась кислородом, а оладьи стали пышнее.

**Шаг 3**

Добавляем в муку соль, сахар, корицу и кунжут. Перемешиваем сухие ингредиенты.

**Шаг 4**

Грушу для оладий моем, очищаем и натираем на тёрке, отправляем в миску к остальным ингредиентам.

**Шаг 5**

Вливаем в миску к ингредиентам молоко комнатной температуры и добавляем растительное масло.

**Шаг 6**

Тщательно вымешиваем тесто для оладий, чтобы не было комочков.

**Шаг 7**

На разогретую сковороду наливаем немного растительного масла. Если сковорода с антипригарным покрытием, то можно обойтись без масла.

**Шаг 8**

Наливаем 2 небольшие столовые ложки теста на один оладушек и обжариваем 1-2 минуты на среднем огне до появления пузырьков на поверхности теста.

**Шаг 9**

Затем переворачиваем при помощи деревянной лопаточки и обжариваем ещё около минуты до золотистого цвета.

**Шаг 10**

Оладьи с грушами на молоке получились пышные, ароматные и нежные. Их можно перед подачей полить ягодным сиропом, мёдом или по классике подавать со сметаной, сгущёнкой или вареньем.

Приятного аппетита!