

Receta de blintzes



En la fiesta de Pentecostés tradicionalmente se sirve una comida de lácteos.
En la foto de arriba se ven blintzes, que son panqueques delgados que envuelven un sabroso relleno de queso.

Crepés:

3 huevos
1 ¼ tazas de leche
1 taza de harina
1 cucharada de maicena
½ cucharadita de sal
½ taza de mantequilla de cocina

Relleno:

15 onzas de queso ricotta
6 onzas de queso crema, ablandado
2 cucharadas de azúcar
¼ cucharadita de extracto de almendra
fruta fresca o relleno de pie de cereza
mermelada de frambuesa, azúcar impalpable, y/o crema agria (opcional)

Rinde:

32 porciones (16 blintzes cortados por la mitad)

Preparación de los blintzes:

1. Combine huevos, leche, harina, maicena y sal en un procesador de alimentos o licuadora. Procese justo hasta que esté suave. Vierta en una medida de vidrio de 1 litro y deje aparte.
2. Recubra el fondo de una sartén de 17 o 20 centímetros con mantequilla. Caliente a fuego medio hasta que la mantequilla crepите.
3. Retire la sartén del fuego. Para cada blintz, vierta 3 cucharadas de masa al fondo de la sartén, remoliendo para cubrir el fondo. Devuelva al fuego y cocine de 1 a 2 minutos o hasta que dore la parte de abajo del blintz. Invierta la sartén sobre un plato grande, volteando el blintz sobre el plato. Frote mantequilla sobre la superficie dorada.
4. Continúe haciendo blintzes, apilándolos y enmantequillando los blintzes cocidos sobre el plato.

Preparación del relleno:

1. Bata el queso ricotta, queso crema, azúcar y extracto de almendra con una batidora a velocidad media hasta que se mezclen.
2. Para rellenar los blintzes, coloque 2 cucharadas de relleno en el centro del lado no dorado de cada blintz. Doble los costados hacia adentro aproximadamente 2.5 centímetros, luego doble hacia adentro los bordes opuestos para encerrar el relleno y obtener una forma rectangular.
3. Derrita 2 cucharadas de mantequilla en una sartén grande sobre fuego medio. Agregue los blintzes en grupos y cocine 2 minutos por lado hasta que calienten completamente. Corte cada blintz por la mitad para obtener un número mayor de porciones.
4. Sírvalos calientes cubiertos con azúcar impalpable y fruta; fruta y glaseado y/o crema agria. Los que se muestran arriba tienen un glaseado tibio de frambuesa con frambuesas frescas, dátiles cortados y almendras secas cortadas.