**Рецепт пышных оладий на кефире, как пух**

**Ингредиенты**

Кефир 2,5% - 300 мл

Яйцо С1 – 1 шт.

Мука в/с – 260-280 г

Сода – ½ ч. л. (2 г)

Сахар – 1 ст. л.

Соль - щепотка

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить оладьи на кефире пышные, как пух? Подготовим продукты. Они должны быть комнатной температуры, а кефир подогреваем в микроволновке до температуры 50 градусов. Это одна из секретных фишек.

**Шаг 2**

Затем добавляем в горячий кефир щепотку соли, яйцо и сахар. Перемешиваем.

**Шаг 3**

Муку необходимо просеять через сито. Это важно для пышности оладий. Добавляем её в кефир частями, активно размешивая, чтобы не было комочков.

**Шаг 4**

Тесто должно получится достаточно густым, вязким и медленно стекать с ложки.

**Шаг 5**

Соду добавляем в самом конце, тонким слоем распределяя по тесту. Очень хорошо перемешиваем в последний раз.

**Шаг 6**

Далее происходит реакция соды с кислотой кефира и тесто получается супер- воздушным. Очень важно теперь тесто не перемешивать.

**Шаг 7**

Разогреваем сковороду и вливаем растительное масло слоем минимум 3 мм.

**Шаг 8**

Аккуратно, по одной столовой ложке, выкладываем тесто на сковороду и жарим на среднем огне с обеих сторон до румяности. В процессе жарки оладушки поднимаются на глазах и становятся пышными и пухлыми.

**Шаг 9**

Перекладываем их со сковороды сначала на бумажное полотенце, чтобы оно впитало избытки растительного масла, а затем – на тарелку.

**Шаг 10**

Пышные оладьи на кефире, как пух, приготовлены.

**Шаг 11**

Они получились очень вкусные, пористые, воздушные, пружинистые, нежные, воздушные и умеренно сладкие. Подаём, по традиции, со сметаной, вареньем или сгущёнкой.

Приятного аппетита!