**Рецепт вкусных и пышных творожных оладий на кефире**

**Ингредиенты**

Мука (пшеничная, цельнозерновая, овсяная) – 150-160 г

Творог (любая жирность) – 180 г

Кефир (любая жирность) – 90 мл

Яйца С1 – 2 шт.

Соль – по вкусу

Сахар – 30 г (столовая ложка с горкой)

Ванильный сахар – 5 г

Сода – 7 г (одна чайная ложка без горки)

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить пышные творожные оладьи на кефире? Сначала подготовим продукты. Они должны быть комнатной температуры.

**Шаг 2**

В миску разбиваем 2 яйца, кладём творог любой жирности, соль, сахар и ванильный сахар.

**Шаг 3**

Вливаем кефир (у нас 2,5% жирности) и пробиваем погружным блендером до однородности.

**Шаг 4**

Добавляем муку, просеивая её через сито. Так тесто для оладий насытится кислородом и станет пышнее. Пшеничную муку для оладий можно заменить на цельнозерновую или овсяную, чтобы оладьи приобрели полезные свойства.

**Шаг 5**

Тщательно вымешиваем тесто венчиком, чтобы не было комочков. В итоге оно должно получиться достаточно густым. Количество муки можно регулировать в зависимости от влажности творога и размера яиц.

**Шаг 6**

Добавляем соду, ещё раз хорошо вымешиваем и оставляем тесто в покое на 5-7 минут. За это время оно «подойдёт»: сода вступит в реакцию с кислотой кефира и творога.

**Шаг 7**

Разогреваем сковороду с растительным маслом и, не перемешивая тесто, выкладываем его порционно при помощи столовой ложки.

**Шаг 8**

Жарим оладьи на умеренном огне, чтобы они хорошо пропеклись внутри и не подгорели, до румяности сначала с одной стороны.

**Шаг 9**

Переворачиваем и обжариваем оладушки с другой стороны. Они увеличиваются в объёме и становятся пышными на глазах.

**Шаг 10**

Перекладываем готовые оладьи со сковороды на салфетку, чтобы удалить излишки масла. При остывании они хорошо держат форму и не опадают.

**Шаг 11**

Оладушки получились очень вкусные, нежные и пышные. Подаём готовые творожные оладьи горячими или тёплыми со сметаной, вареньем, мёдом и йогуртом.

Приятного аппетита!