**ブリヌィ（約15枚分）**

**材料**

|  |  |
| --- | --- |
| 強力粉　250g  ドライイースト　小さじ1（約3g）  牛乳（人肌に温める）　500cc  卵　1個 | 塩　小さじ1/2  砂糖　大さじ1  溶かしバター　大さじ1  焼き油（サラダ油、バターなど）適宜 |

**作り方**

1. ボウルに塩、砂糖、ドライイースト、ふるった強力粉を入れてよく混ぜる
2. 溶いた卵と温めた牛乳を加えてざっと混ぜ、ストレイナーで漉してだまをつぶす
3. ラップをかけ、オーブンの発酵モード（35℃～40℃）で30～60分発酵させる
4. ２に溶かしバターを加えて混ぜ合わせる
5. フライパンに油を熱し、たねを薄く流して、中火で両面をキツネ色に焼く

出典：「家庭で作れるロシア料理」（荻野恭子）