БУЛЬВАР

"М'які й еластичні". Рецепт універсальних млинців для солодкої або солоної начинки

11 червня, 12.46 Этот материал также можно прочитать на русском

Млинці вийдуть ніжними й смачними
Фото: depositphotos.com

Авторка українського YouTube-канала "Українські смаколики" поділилася рецептом млинців.

Інгредієнти:

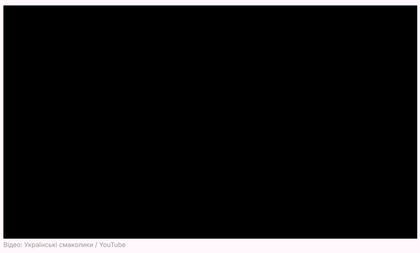
РЕКЛАМА

- 350 мл теплого молока;
- 150 мл теплої води;
- щіпка солі;
- 2 ст. л. цукру;
- два яйця;
- 250 г борошна;
- 2 ст. л. олії.

Приготування

1. До молока додати воду, сіль, цукор. Перемішати.
2. Всипати двома частинами борошно.
3. Додати олію.
4. Виливати тісто на розігріту сковорідку. Посмажити млинці.

"Млинці виходять м'які й еластичні. Такі підійдуть не тільки для солодкої начинки, а й для солоної – просто коригуйте кількість цукру в тісті", – порадила блогерка.



Відео: Українські смаколики / YouTube

Автор
Вікторія Вороніна

Поділитися

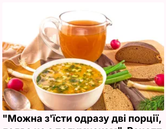
млинці | рецепт

РЕКЛАМА

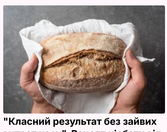
Вигідна пропозиція! -15% знижка на продукцію Amway, бренд з США

Якщо з'явилися варикозні вени або синюшні вузли, застосуйте це

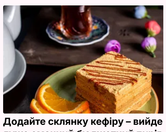
МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ



"Можна з'їсти одразу дві порції, ледве не з полумиском". Рецепт окрошки без кисломолочної заправки
10 червня, 13.27 БУЛЬВАР



"Класний результат без зайвих витрат часу". Рецепт чіабати від експерта
9 червня, 15.36 БУЛЬВАР

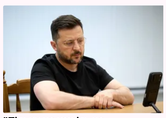


Додайте склянку кефіру – вийде дуже смачний бюджетний пиріг до чаю. Рецепт
8 червня, 15.41 БУЛЬВАР

БУЛЬВАР

Депутат знімав і роздивлявся сідниці колег-депутаток під звуки гімну України. Відео
11 червня, 17.56 ПОЛІТИКА

Україні загрожує кадрова криза – молодь не обирає професії, які потрібні для відбудови
11 червня, 17.02 СУСПІЛЬСТВО



"Тільки не кажіть це Вакарчуку". Зеленський слухає репера, якого ненавидить Трамп
11 червня, 15.45 БУЛЬВАР

НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

1. Фальоса хвалився, що розбестив Ані Лорак у 13 років – шокуюча історія зрадниці
   7398
2. "Алла звідти не вилазила". Екскиректор Ротару розповів про залежність Пугачової
   6173
3. **Батько із родичами вбив 15-річну доньку за відмову виходити заміж за її судимого брата**
   5692
4. Весілля дочки Коломойського. Хто розважав гостей за кордоном – вирнули несподівані подробиці
   3465
5. **Мер Києва Кличко вперше відверто розповів про жінку, з якою живе після розлучення**
   3093

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

Білокрилка замертво посипеться з капусти після цього чудо-розчину
11 червня, 19.20

Депутат знімав і роздивлявся сідниці колег-депутаток під звуки гімну України. Відео
11 червня, 17.56

Україні загрожує кадрова криза – молодь не обирає професії, які потрібні для відбудови
11 червня, 17.02

"Тільки не кажіть це Вакарчуку". Зеленський слухає репера, якого ненавидить Трамп
11 червня, 15.45

22-річний динамівець попрощався з холостяцьким життям – різниця у віці не стала на заваді. Фото
11 червня, 14.56

Фурор у Гаазі – королева Максима продемонструвала свою найкращу зачіску за весь час. Відео
11 червня, 14.55

Фреймут розкрила секрет, як зберегти гарні стосунки з колишніми коханими
11 червня, 14.47

Якщо вас звати так, 13 червня – ваш день
11 червня, 13.49

"У січні ми вирішили спробувати, у лютому..." Відома українська акторка оголосила про вагітність
11 червня, 13.49

Додайте це до сухої гірчиці й нанесіть на всі жовті плями – ванна стане білосніжною
11 червня, 13.34

Більше новин

БЛОГИ

Вадим Крищенко
У Москві Єдожимов обладнав помешкання з портретом Шевченка. Повернулась із Сибіру мати-"бандерівка"

Юрій Рибчинський
Про цінність культури згадують лише тоді, коли її стовпи – у могилах

Олена Курбанова
Ні в кого так сильно не вірю, як у свою країну. Тому й народжувати буду тут

Анна Маляр
Це комплекс Путіна – бути "затребуваним самцем". Для фюрера створюють міфи про коханок. Зараз, напередодні виборів, нові чутки, нова нібито пасія

Олександр Ягольник
100 млн грн, чесно зароблених українським шоу-бізнесом у 2021 році, осіли у чиновницьких кишенях

Більше свіжих блогів

© 2026. Всі права захищені Designed by Kiseler

Всі матеріали, які розміщені на цьому сайті з посиланням на агентство "Інтерфакс-Україна", не підлягають подальшому відтворенню та/або розповсюдженню в будь-якій формі, крім як з письмового дозволу.

Усі опубліковані фотоматеріали Depositphotos.ua не підлягають подальшому відтворенню та/або розповсюдженню в будь-якій формі без письмового дозволу компанії.

Матеріали, позначені піктограмами PR, "Інновація", "Думка", "Персона", "Актуально", "Вибори" та "Вплив", публікуються на правах реклами.

Комерційні матеріали можуть розміщуватися у розділі "Прес-релізи". У випадках суспільної значущості публікацій в цьому розділі допускається і на безоплатній основі.

Вебсайт "Інтернет-видання "ГОРДОН", ідентифікатор в Реєстрі суб'єктів у сфері медіа: R40-05269

вул. Професора Підвисоцького, 6-В, м. Київ, Україна, 01103

Призначено для осіб, старших за 21 рік