

Гордон > Буввар

БУЛЬВАР

"Забудьте про "перший млинець нанівець". Рецепт, з якими ваші млинці ніколи не пригорять

11 червня, 23.35



Млинці вийдуть тонькими й апетитними
Фото: depositphotos.com

Український кулінар колумбійського походження Ектор Хіменес-Браво в Instagram [поділився](#) рецептом млинців.

"Забудьте про "перший млинець нанівець", пригорання тіста до пательні та смаження, не відходячи від плити – з цим рецептом все куди простіше", – зазначив Хіменес-Браво.

РЕКЛАМА

Інгредієнти:

- два яйця;
- цукор – 3 ст.л.;
- ванільний цукор – 8 г;
- сіль – 1/3 ч.л.;
- молоко – 400 мл;
- вершкове масло – 30 г;
- борошно – 120 г;
- розпушувач – 1/2 ч.л.;
- полуниця
- сир маскарпоне – 250 г;
- цукрова пудра – 30 г

Приготування

1. Збийте яйця, цукор, ванільний цукор і сіль. Далі додайте в суміш просіяне борошно та розпушувач.
2. Влийте в тісто молоко та розтоплене масло. Застеліть деко пергаментом, вилийте туди суміш і випікайте 20 хв. при 200С.
3. Змішайте маскарпоне та цукрову пудру. Змажте готовий млинець кремом, викладіть нарізану полуницю та загорніть рулетом.
4. Прикрасьте кремом і полуницею.

Автор
Вікторія Вороніна

Поділитися

млинці | рецепт | поради

РЕКЛАМА



Портативна та витривала міні-пила! Найкраща ціна



Швейна машинка, 12 варіантів строчки. Є підсвітка! Ціна 1299 грн.

МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ



"М'які й еластичні". Рецепт універсальних млинців для солодкої або солоної начинки
11 червня, 12.46 БУЛЬВАР



Ці млинці виходять неймовірно ніжними й пишними, а готуються на воді. Рецепт із секретом
6 березня, 10.49 РЕЦЕПТИ



Найсмачніші млинці, які готують разом із начинкою. Рецепт
14 травня, 17.21 БУЛЬВАР

БУЛЬВАР



Ось як смачно можна приготувати молоду картоплю – аромат магнітом вабитиме до столу
12 червня, 00.02 БУЛЬВАР



"Забудьте про "перший млинець нанівець". Рецепт, з якими ваші млинці ніколи не пригорять
11 червня, 23.35 БУЛЬВАР



Купа почту і стіна з охоронців. Який вигляд зараз має 78-річна Гіллари Клінтон. Відео
11 червня, 23.14 БУЛЬВАР

НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

- 1 **Фальоса хвалився, що розбестив Ані Лорак у 13 років – шокуюча історія зрадниці**
👁️ 7620
- 2 **"Алла звідти не вилазила". Ексдиректор Ротару розповів про залежність Пугачової**
👁️ 6539
- 3 **Батько із родичами вбив 15-річну доньку за відмову виходити заміж за її судимого брата**
👁️ 5817
- 4 **Весілля дочки Коломойського. Хто розважав гостей за кордоном – виринули несподівані подробиці**
👁️ 3593
- 5 **Забужко прокляв українського військового й оголосив про свої відьомські здібності**
👁️ 3057

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

Ось як смачно можна приготувати молоду картоплю – аромат магнітом вабитиме до столу
12 червня, 00.02

"Забудьте про "перший млинець нанівець". Рецепт, з якими ваші млинці ніколи не пригорять
11 червня, 23.35

Купа почту і стіна з охоронців. Який вигляд зараз має 78-річна Гіллари Клінтон. Відео
11 червня, 23.14

Відпочинок на морі не світить? Мозгова назвала альтернативу
11 червня, 22.03

"Пам'ятаєте, чим завершила Кайдашиха?" Сварка спікера ВР з опозицією дістала продовження
11 червня, 21.58

Михайло Поплавський: Ювілейна Національна премія "Українська пісня року" буде приурочена до 35-ї річниці незалежності України

Актуально

11 червня, 21.43

Білокрилка замертво поспилеться з капусти після цього диво-розчину
11 червня, 19.20

"Діти набагато розумніші". Зеленський відверто – про ставлення Стефанчука до ЛГБТ. Відео
11 червня, 19.08

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

[Більше новин](#)

БЛОГИ

Вадим Крищенко
У Москві Свєдокимов 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 кишнях

[Більше свіжих блогів](#)

НОВИНИ	РОЗДІЛИ	МІСТО	СОЦМЕРЕЖІ	ІНФОРМАЦІЯ
Війна в Україні	Новини	Київ	Дмитро Гордон	Правила користування сайтом та використання матеріалів
Політика	Публікації та інтерв'ю	Львів	Гордон	Вакансії
Гроші	У гостях у Гордона	Одеса	Дмитро Гордон	Редакція
Світ	Блоги	Донецьк	Гордон	Реклама на сайті
Спорт	Буввар	Харків	Дмитро Гордон	Правова інформація
Культура	LIVE	Дніпро	Гордон	Як нас читати на тимчасово окупованих територіях
Техно	Ексклюзив	Маріуполь	Дмитро Гордон	
Спосіб життя	Фото	Луганськ	Олеся Бацман	
Надзвичайні події	Відео		Дмитро Гордон	
Інфографіка	Опитування		Flipboard	
Цікаве	YouTube-шоу		RSS	
	Спецпроекти		У гостях у Гордона	
			Дмитро Гордон	
			Олеся Бацман	

+380 (44) 207-13-01 +380 (44) 207-13-02 editor@gordonua.com [Повернутися нагору](#)