

Гордон > Буввар

БУЛЬВАР

"Забудьте про "перший млинець нанівець". Рецепт, із яким ваші млинці ніколи не пригорять

11 червня, 23.35 [🗨️](#) [Этот материал также можно прочитать на русском](#)



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, – із цим рецептом усе 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 й розпушувач.
2. Влийте в тісто молоко й розтоплене масло. Застеліть деко пергаментом, вилийте туди суміш і випікайте 20 хв за 200 °С.
3. Змішайте маскарпоне й цукрову пудру. Змажте готовий млинець кремом, викладіть нарізану полуницю і загорніть рулетом.
4. Прикрасьте кремом і полуницею.



Автор
Вікторія Вороніна

Поділитися [f](#) [x](#) [t](#)

млинці рецепт поради

РЕКЛАМА



Портативна та витривала міні-пила! Найкраща ціна



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

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, із яким 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**
👁️ 7727
- 2 **"Алла звідти не вилазила". Ексдиректор Ротару розповів про залежність Пугачової**
👁️ 6776
- 3 **Батько із родичами вбив 15-річну доньку за відмову виходити заміж за її судимого брата**
👁️ 5873
- 4 **Весілля дочки Коломойського. Хто розважав гостей за кордоном – виринули несподівані подробиці**
👁️ 3646
- 5 **Забужко прокляв українського військового й оголосив про свої відьомські здібності**
👁️ 3081

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, із яким 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

Війна в Україні

РОЗДІЛИ

Новини

МІСТО

Київ

СОЦМЕРЕЖІ

- [🗨️ Дмитро Гордон](#)
- [🗨️ Гордон](#)
- [f Дмитро Гордон](#)
- [f Гордон](#)
- [x Дмитро Гордон](#)
- [x Гордон](#)
- [🎵 Дмитро Гордон](#)
- [🎵 Олеся Бацман](#)
- [📷 Дмитро Гордон](#)
- [f Flipboard](#)
- [📡 RSS](#)
- [📺 У гостях у Гордона](#)
- [📺 Дмитро Гордон](#)
- [📺 Олеся Бацман](#)

Правила користування сайтом та використання матеріалів

Політика конфіденційності та захисту персональних даних

Договір приєднання про використання сайту Інтернет-видання "ГОРДОН"

ІНФОРМАЦІЯ

Вакансії

Редакція

Реклама на сайті

Правова інформація

Як нас читати на тимчасово окупованих територіях

[📞 +380 \(44\) 207-13-01](#)

[📞 +380 \(44\) 207-13-02](#)

[✉️ editor@gordonua.com](#)

[Повернутися нагору](#) ⬆️