

ЭКСПЕРТ БРЕНДА
FRYBEST
ИНЕССА СМИРНОВА
рекомендует



Вкусные
решения
с
**SHOPPING
LIVE**

**СОБЕРИ
КОЛЛЕКЦИЮ**

АНГЛИЙСКИЕ ТОНКИЕ БЛИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Пшеничная мука — 150 г
- Куриное яйцо (крупное) — 2 шт.
- Молоко — 300 мл
- Вода — 150 мл
- Соль
- Растительное масло

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Добавь в муку яйца, хорошо перемешай, посоли
2. Добавь молоко
3. Добавь 1 чайную ложку растительного масла, перемешай и отправь в прохладное место на 2 часа
4. Хорошо разогрей сковороду, слегка смазав растительным маслом
5. Выпекай тонкие блины до готовности и золотистого цвета с обеих сторон

ВАМ МОЖЕТ
ПОНАДОБИТЬСЯ

Frybest
Сковорода блинная

117991



shoppinglive.ru

