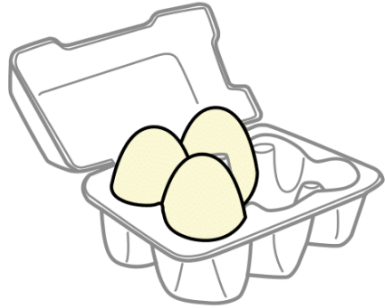
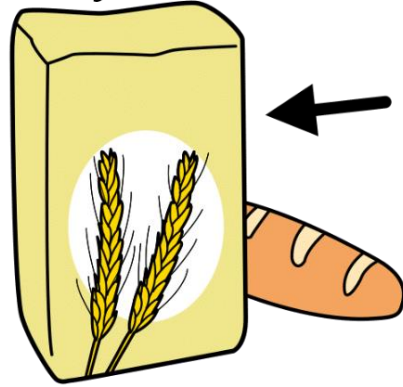




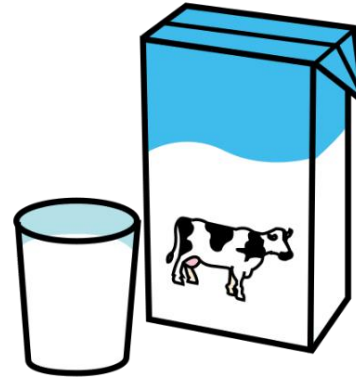
яйца - 3 шт.



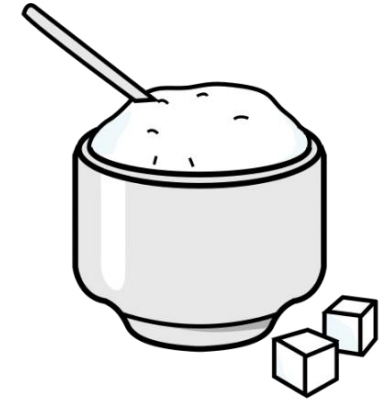
мука - 270 г



молоко - 300 мл



сахарная пудра - 60 г



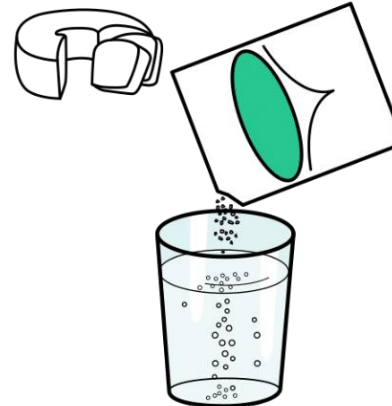
масло растительное
- 30 г



соль - 3 г



разрыхлитель - 6 г



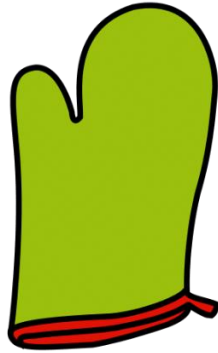
ванилин/ваниль - 3 г



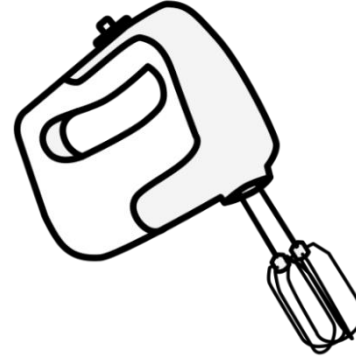
фартук



прихватка



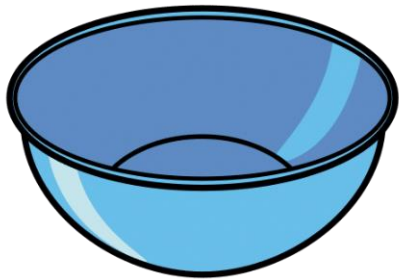
миксер



плита



миска - 3 шт.



сковорода



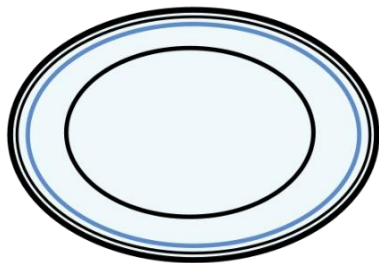
половник



лопатка



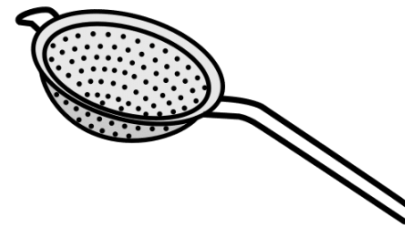
тарелка



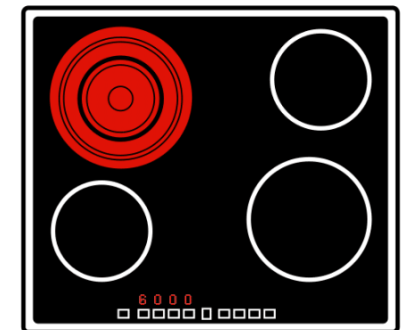
венчик



сито



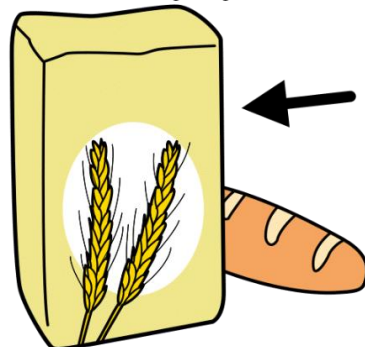
плита



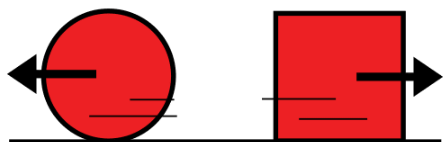
просеять



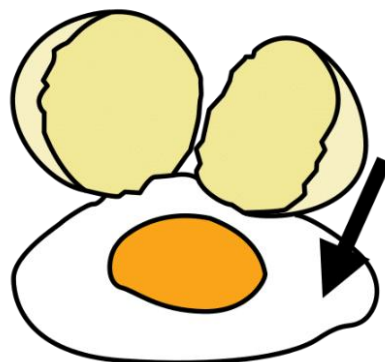
муку



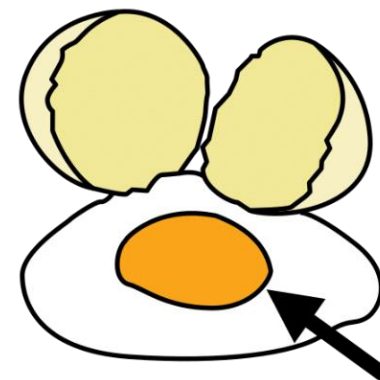
отделить



белок

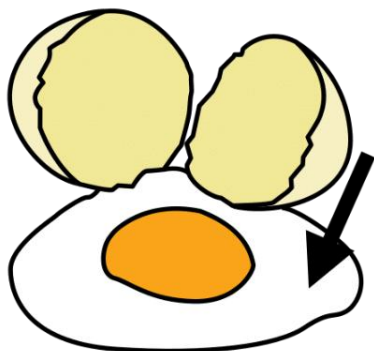


желтка

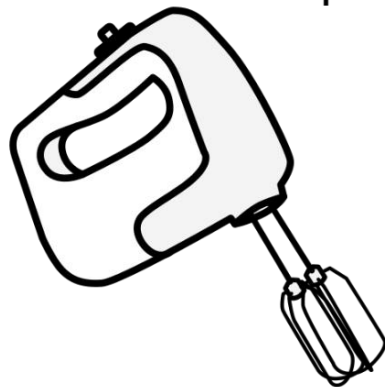


от

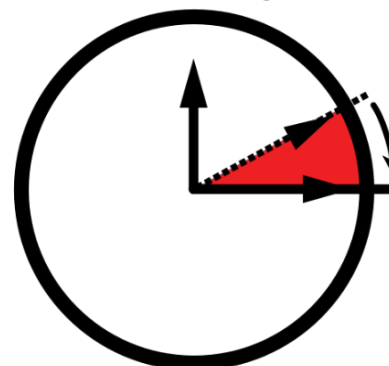
белок



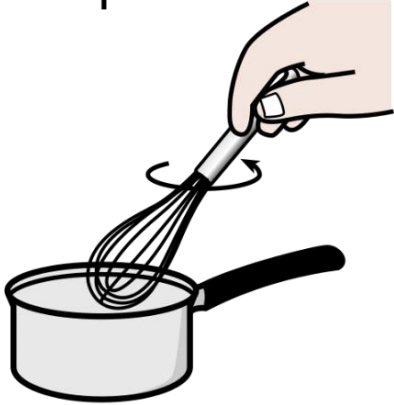
взбить миксером



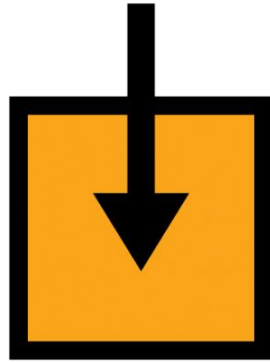
5 минут



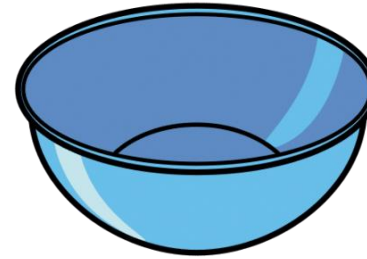
перемешать



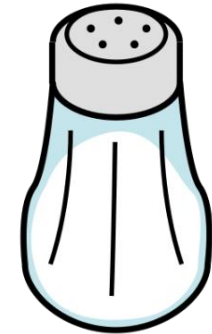
В



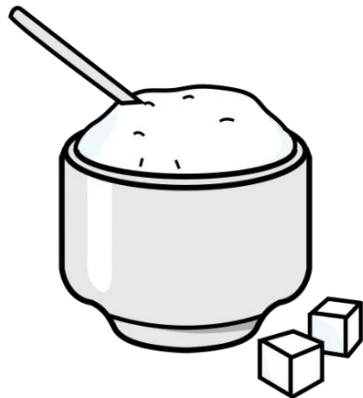
миске



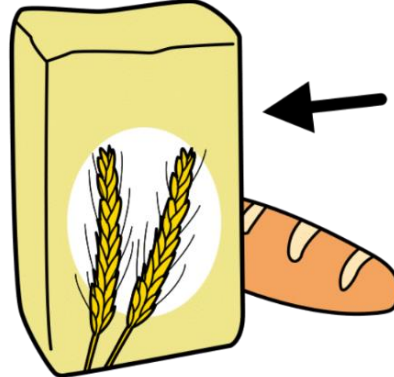
соль



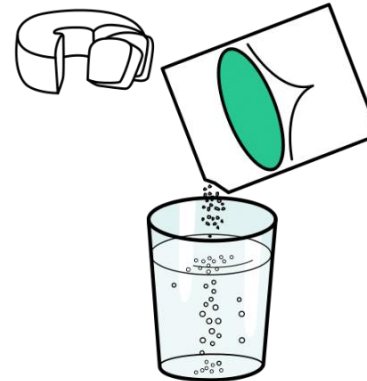
сахарная пудра



мука



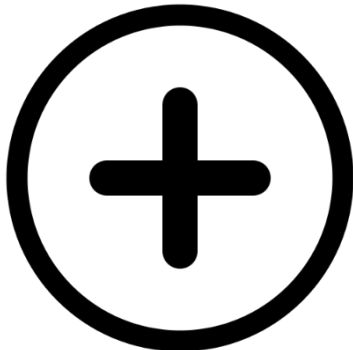
разрыхлитель



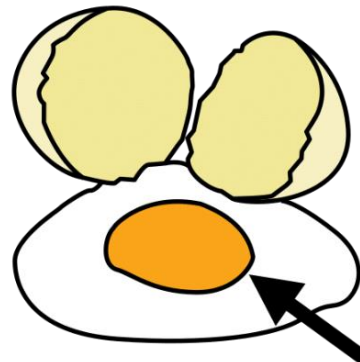
ванилин/ваниль



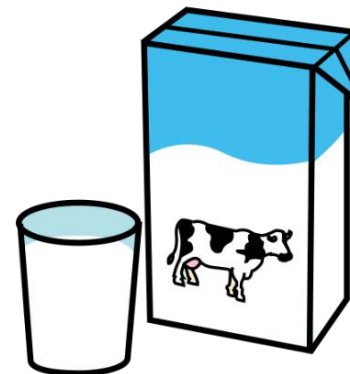
добавить



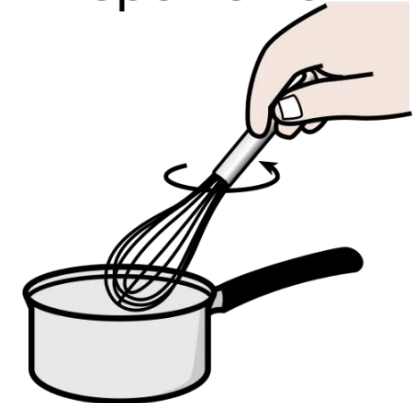
желток



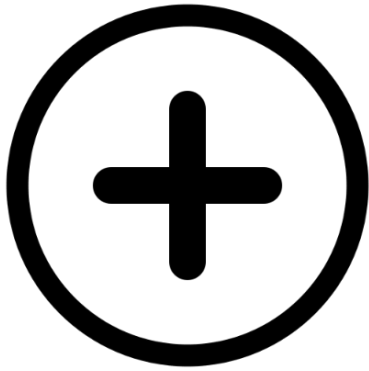
молоко



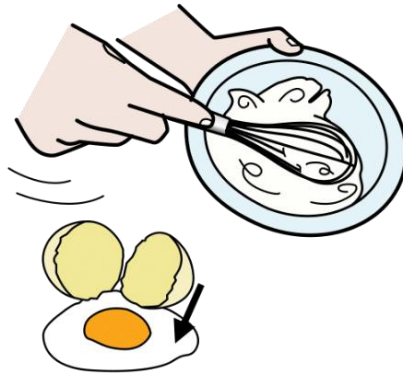
перемешать



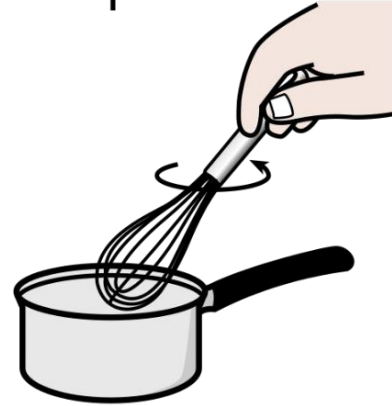
добавить



взбитый белок



перемешать



смазать



маслом



сковороду



разогреть



сковороду



на



плите



налить тесто



половником



на



сковороду



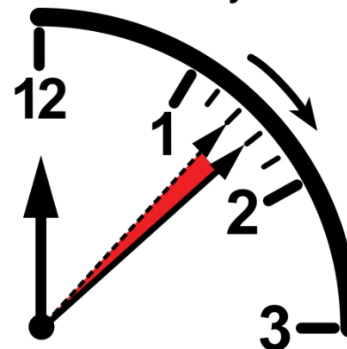
жарить



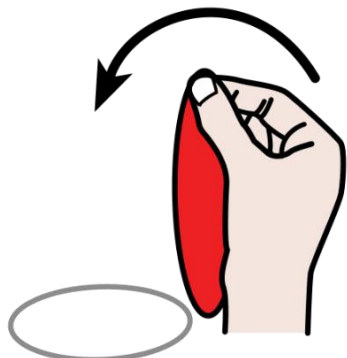
панкейки



1 -2 минуты



перевернуть



панкейки



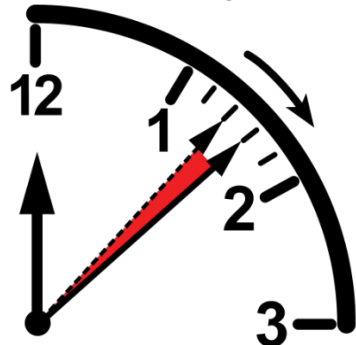
лопаткой



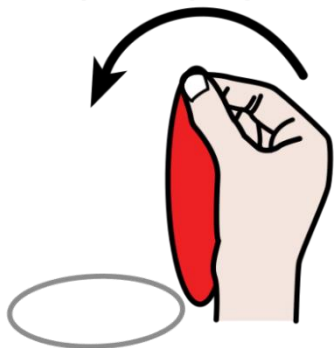
жарить



1-2 минуты



перевернуть



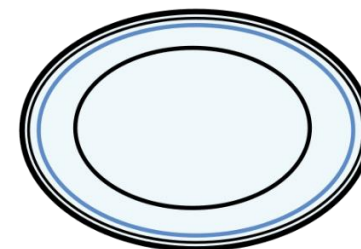
панкейки



на



тарелку



украсить



панкейки



по вкусу



ПОЛИТЬ



ПАНКЕЙКИ



ПО ВКУСУ



сметана



сгущенка



варенье



мёд

