

# ПАНКЕЙКИ ИЗ ОВСЯНОЙ МУКИ



## Ингредиенты:

- Мука овсяная ТМ «Кудесница» – 120 г
- Молоко – 200 мл
- Яйца – 1 шт.
- Сахар – 2 ст. л.
- Соль и разрыхлитель – по щепотке
- Масло растительное – 1/2 л. в тесто
- Ягоды – 100 г. (для украшения)
- Мёд – 2 ст. л (для украшения)

## Способ приготовления:



**1.** Вбить в миску яйцо. Добавить соль и сахар, перемешать венчиком.



**2.** Тонкой струйкой влить подогретое до комнатной температуры молоко и размешать.



**3.** Добавить масло, муку овсяную ТМ «Кудесница», гашеную соду и оставить тесто на 15 мин. настояться.



**4.** Ложкой или небольшим половником выкладывать на разогретую и смазанную маслом сковороду получившуюся массу.



**5.** Выпекать панкейки на предварительно разогретой и смазанной маслом сковороде по 1-2 минуты с каждой стороны.



**6.** Готовые панкейки украсить мёдом и ягодами.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

# МЕДОВО-ОРЕХОВЫЕ ОЛАДЬИ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ

## Ингредиенты:

- Мука гречневая ТМ «Кудесница» – 50 г
- Мука цельнозерн. ТМ «Кудесница» – 50 г
- Разрыхлитель – 1 ч. л.
- Молоко – 1,5 ст.
- Яйца – 2 шт.
- Мёд – 2 ст. л.
- Соль – щепотка
- Масло растительное – 1 ст. л.
- Грецкие орехи – 1 горсть



## Способ приготовления:



1. Мёд взбить с яйцами.



2. В яично-медовую смесь влить молоко, перемешать. Смешать гречневую и цельнозерновую муку, добавить разрыхлитель, соль, перемешать.



3. Помешивая понемногу засыпать сухую смесь в жидкую массу из яиц, меда и молока.



4. Заранее измельченные орехи и растительное масло добавить в тесто, перемешать.



5. Выпекать оладьи на предварительно разогретой и смазанной маслом сковороде до готовности.



6. Оладьи готовы.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

# ПАНКЕЙКИ НА ЗАВТРАК ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ



## Ингредиенты:

- Мука кукурузная ТМ «Кудесница» – 250 г
- Молоко – 250 мл
- Яйца – 3 шт.
- Сахар – 60 г
- Соль и разрыхлитель – по щепотке
- Масло растительное – 60 г
- Черника – 100 г. (для украшения)
- Мед – 2 ст. л (для украшения)

## Способ приготовления:



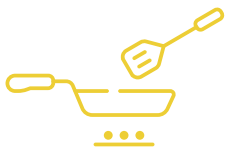
1. Отделите белки от желтков. Добавьте в белки соль и взбейте до острых пик.



2. В кукурузную муку ТМ «Кудесница» добавьте разрыхлитель, сахар, желтки и молоко.



3. Перемешайте до однородной массы. Аккуратно введите белки и снова перемешайте.



4. Выпекать панкейки на предварительно разогретой и смазанной маслом сковороде до готовности.



5. Готовые панкейки сложите стопкой, полейте мёдом и украсьте ягодами.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

# ТОНКИЕ БЛИНЫ НА МОЛОКЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

## Ингредиенты:

- Мука гречневая ТМ «Кудесница» – 50 г
- Мука цельнозерн. ТМ «Кудесница» – 50 г
- Разрыхлитель – 1 ч. л.
- Молоко – 1,5 ст.
- Яйца – 2 шт.
- Мёд – 2 ст. л.
- Соль – щепотка
- Масло растительное – 1 ст. л.
- Грецкие орехи – 1 горсть



## Способ приготовления:



**1.** Разбейте яйца, добавьте щепотку соли и сахар по вкусу. Слегка взбейте ручным венчиком для однородности.



**2.** Добавьте небольшое количество молока и снова размешайте.



**3.** Всыпьте муку и полностью вмешайте ее в молочно-яичную массу.



**4.** Добавьте оставшееся молоко. Тесто должно получиться по консистенции похожим на густой кефир, но более вязким.



**5.** Дайте тесту постоять 10-15 минут.



**6.** Выпекать блины на предварительно разогретой и смазанной маслом сковороде по 1 минуте с каждой стороны.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!