

Clatite



Cand eram mici si eram intrebati ce „dulce” vrem sa mancam, spuneam fara sa ne gandim de doua ori: clatite!!!!

Uneori erau „**gogosi**”, dar de cele mai multe ori erau clatite cu gem de prune, fiindca pe-atunci prunii ne acaparau gradina ☐

Ingrediente pentru 8 bucati:

- 150 g faina
- 2 oua mari, batute
- 1 praf de sare
- 300 ml lapte
- 25 g unt topit (sau ulei)
- ulei pentru prajit

Mod de preparare:

Puneti faina, cernuta in prealabil, intr-un castron. Faceti o gaura in centru, adaugati ouale batute si jumatate din lapte; bateti bine cu telul sau mixerul astfel incat sa obtineti o compozitie fara cocoloase. Adaugati treptat laptele ramas, untul topit si putina sare (cat luati cu trei degete). Bateti pana obtineti o compozitie semi-lichida.

Lasati sa stea minim 1 ora la rece. Etapa asta e obligatorie, daca vreti sa obtineti niste clatite perfecte!!!

Puneti cate un polonic de compozitie in tigaia de teflon incinsa, sau o tigaie cu fundul gros, si ungeti usor suprafata cu o pensula imbibata in ulei. Intoarceti clatita cu o spatula de inox, subtire, dupa 40-60 secunde, apoi mai lasati-o inca 30-40 secunde.

Asezati clatitele pe o farfurie si acoperiti-le cu un capac.

Eu am sarit peste etapa asta „clasica” de formare a aluatului pentru ca am shakerul „minune” de la Tupperware, in care pun toate ingredientele, odata, dupa care il scutur bine si gata aluatul, fara nici o cocoloasa □ Daca aveti un robot de bucatarie, si mai bine (puneti laptele prima data, apoi restul ingredientelor).

Asa mi-au iesit:





Le puteti savura cu gem, dulceata, crema de ciocolata. Eu aleg ultima varianta :)) ..desi sunt incredibil de bune si simple:



Sfat: Puteti folosi 150 ml lapte si 150 ml apa minerala (sau 100 g lapte batut) in loc de 300 ml lapte si chiar 180-200 g faina daca aluatul e prea lichid. Dar compozitia trebuie neaparat tinuta la frigider cateva ore bune sau chiar peste noapte...ceea ce ar fi ideal!

Poza veche □

