

# Clatite cu cacao



*Laura Sava*

Am facut clatite cu cacao, prima si prima oara, acum multi ani, la reteta asta: **Budinca de clatite cu banane** si de-atunci le ador!!!! Nu ajung, din pacate, sa le fac fac prea des, dar cand le fac, e mare batalie pe ele! ☐

M-am gandit ca ar fi o idee excelenta de sarbatori, mai ales daca nu aveti de gand sa petreceti prea mult timp in bucatarie, dar va doriti totusi un desert mai special. Le puteti servi cu ciocolata, cu banane, dati click pe linkul de mai sus, sau in multe alte delicioase moduri. O idee va aduc eu zilele astea: **Clatite Padurea Neagra** ☐

## Ingrediente pentru 10-12 clatite:

- 125 g faina

- 1 lingura cu varf cacao
- 2 oua
- 200 ml lapte
- 50 ml suc proaspat de portocale
- 40 g unt
- 2 linguri zahar

## **Mod de preparare:**

Pentru aluatul de clatite cu cacao, se bat ouale cu zaharul tos; se adauga laptele si sucul de portocale, care poate fi inlocuit cu apa minerala (sau suc carbogazos).

Se amesteca faina cu cacaoa, se cern si se inglobeaza in compozitia de oua impreuna cu un praf de sare.

Se amesteca foarte bine cu telul sau mixerul. Ori cu robotul, cea mai comoda alegere! ☐

La final, se topeste untul si se adauga, amestecand energic.

Compozitia de clatite se lasa la frigider pentru cel putin 30 de minute. Eu am lasat-o peste noapte, dupa care am amestecat totul foarte bine.

Se frig apoi clatitele la foc potrivit (aveti grija sa nu le ardeti!!!) si se tin sub capac pana se termina de prajit, pentru ca se intaresc altfel. Desi, mie imi plac tare mult asa crocante! ☐



*Laura Sava*

Sunt absolut delicioase!!!!



*Laura Sava*

Sfat: Nu mai e nevoie sa ungeti tava dupa fiecare clatita, pentru ca au unt in compositie. Poate doar cateva picaturi de ulei, o data la a doua clatita □ O pensula de bucatarie v-ar fi de mare ajutor!