

Pizza de inghetata



Va spuneam in **postul anterior** ca i-am pregatit si lui Bogdi o surpriza, adica aceasta delicioasa Pizza de inghetata!!! "Pizza" cu ghilimelele de rigoare ☐

Pacat doar ca soarele (prea) arzator ne-a stricat planurile si ne-a topit inghetata ☐ , dar nu cred ca va deranjeaza, important este sa va faceti o idee despre desertul pe care l-am savurat cu totii de ziua copiilor, si pe care imi doresc sa-l savurati si voi impreuna cu cei mici in zilele astea insorite de vara!

O mica rugaminte doar mai am, va rog sa va prefaceti ca vedeti 3 globuri de inghetata in loc de 2 cate am pus noi...noi, adica eu cu Bogdi, care s-a oferit sa ma ajute (mai mult la mancat ☐)

O voi reface cu siguranta ca prea a fost buna, si-atunci o veti putea admira in toata apetisanta ei aparitie.

...cu **inghetata de vanilie** va voi ademeni numaidecat :))

Ingrediente pentru 4 portii:

Pentru clatite:

- 2 oua
- 200 ml lapte]
- 1 lingura zahar
- 120 g faina
- un praf de sare

- 2, 3 linguri de apa minerala
- ulei pentru prajit

Sos de fructe:

- 500 g capsune
- 100 g zahar pudra

In plus:

- 2 nectarine/mere verzi/kiwi
- 12 globuri de inghetata de vanilie
- 4 lingurite fulgi de migdale prajiti

Mod de preparare:

Se separa ouale; galbenusurile se amesteca impreuna cu zaharul (se mixeaza cateva minute) si laptele. Se inglobeaza faina. Se bate albusul cu praful de sare si se amesteca, usor, cu o paleta, in aluat. Se pune aluatul la frigider pentru minim 20-25 minute. Se unge cu putin ulei o tigaie de clatite si se coc 4 clatite (mai grosute). Se lasa sa se raceasca complet si se aseaza pe 4 farfurii.

Se spala capsunele, se curata si se zdrobesc cu o furculita bine de tot sau se dau prin sita (cu gauri mai mari). Se amesteca impreuna cu zaharul pudra si se repartizeaza deasupra clatitelor.

Se spala nectarinele sau merele, se sterg, si se taie felii subtiri.

Pe fiecare farfurie se aseaza 3 bile de inghetata (deasupra piureului de capsuni). Intre ele se aseaza felii de fructe si se presara cate o lingurita de fulgi de migdale prajiti (noi nu i-am mai pus nici pe aia ☐)

Marea bucurie a fost faptul ca am putut folosi la reteta aceste capsunele din gradina, pe care le-am cules chiar atunci:



...mmm, proaspete si aromate!!!!



P.S. Puteti folosi la ornat diferite sortimente de inghetata ☐
...o cupa de vanilie, una de ciocolata, si clar, una de
capsune!!!!!!!!!! ☐