



# Clatite cu cirese din tava de copt

Dificultate **Ușor**

Timpul de pregătire **10 min**

Timp total **40 min**

Dimensiunea porției **4 porții**

## Ingredient

- 200 g lapte
- 100 g Apă minerală
- 230 g făină
- ½ linguriță praf de copt
- 5 Ouă
- 15 g zahăr
- 1 Vârf de sare
- 400 g cireșe dulci, fără sămburi
- 2 Linguri de migdale, planificate

## Pregătire

1. Adăugați lapte, apă minerală, făină, praf de copt, ouă, zahăr și sare în vasul de amestecare, amestecați timp de **20 sec./nivel 4.5** și lăsați să se umfle timp de 15 minute. În acest timp, preîncălziți cuptorul la 200 ° C. Linie tava de copt cu hârtie de copt.
2. Se amesteca aluatul inca **10 secunde/nivel 5**, se intinde uniform peste tava de copt pregatita, se omogenizeaza si se pre-coace timp de 4 minute (200°C).
3. Se intind ciresele fara sămburi pe clatitele pre-coapte, se presara cu fulgi de migdale si se coace timp de aproximativ 9-12 minute (200°C).
4. Împărțiți clătitele de cireșe în 4 bucăți și serviți fierbinte pe farfurii.

## Elemente utile

Cuptor Tavă de copt și hârtie

## Sugestii & Sfaturi

- Tava de copt ar trebui să aibă un fund de nivel, fără depresiuni.
- De asemenea, puteți servi clătita cu fructe ca desert. În acest caz, suma este suficientă pentru 6-8 porții.
- În funcție de sezon, puteți răspândi, de asemenea, rubarbă, coacăze, coacăze, afine, mure sau prune mirabelle pe aluatul de clătite.
- În funcție de tipul de fructe și gust, adăugați puțin zahăr sau sirop de arțar peste clătite înainte de servire.