



Clătite în stil american

Dificultate ușor

Timp de preparare 40 min.

Timp total 40 min.

Mărime porție 12 bucăți

Ingrediente

- 50 g unt nesărat, plus pentru copt
- 300 g lapte
- 2 ouă
- 30 g zahăr
- 200 g făină
- 1 lingură praf de copt (15 g)
- ½ linguriță sare

Valori nutritive per 1 bucată

Calorii 548 kJ / 131 kcal

Proteine 4 g

Carbohidrați 16 g

Grăsimi 6 g

Fibre 0.5 g

Preparare

1. Puneți untul în bol și topiți-l **2 min./70°C/viteza 1**.
2. Adăugați în bol laptele, ouăle, zahărul, făina, praful de copt și sarea și mixați **10 sec./viteza 5**.
3. Pentru a coace clătitele, încălziți ½ linguriță de unt într-o tigaie, la foc mediu. Pentru o clătită, turnați în tigaie un polonic de aluat și coaceți 1-2 minute sau

până când se formează bule la suprafață. Întoarceți clătita și coaceți-o și pe cealaltă parte timp de 1 minut. Puneți clătitele pe o farfurie și acoperiți-le pentru a le păstra calde. Repetați operația până la terminarea compoziției. Serviți fierbinți.

Obiecte utile

tigaie, plită, paletă

Recomandări & Sfaturi utile

- Serviți clătitele cu sirop de arțar, frișcă, ciocolată, sos caramel sau gem.
- Pentru a înlocui untul cu ulei, omiteți pasul 1 și adăugați 50 g ulei, împreună cu toate celelalte ingrediente, în pasul 2. Pentru prăjit, ungeți tigaia cu ulei în loc de unt.
- **Clătite cu afine sau zmeură:** împrăștiați 1 lingură de afine pe fiecare clătită imediat după ce turnați aluatul în tigaia încinsă, înainte ca bulele să se formeze.
- **Clătite cu ciocolată:** adăugați 2 lingurițe de cacao pudră în pasul 2.