



Clătite

Dificultate mediu

Timp de preparare 45 min.

Timp total 1h 15 min.

Mărime porție 10 bucăți

Ingrediente

- 50 g unt nesărat, plus pentru prăjit
- 600 g lapte
- 250 g făină
- 4 ouă
- 1 priză sare

Valori nutritive per 1 bucată

Calorii 823 kJ / 197 kcal

Proteine 7 g

Carbohidrați 21 g

Grăsimi 9 g

Fibre 1 g

Preparare

1. Puneți untul în bol și topiți-l **2 min./70°C/viteza 2**.
2. Adăugați în bol laptele, făina, ouăle și sarea și mixați **20 sec./viteza 4**. Compoziția trebuie să aibă consistența de frișcă lichidă. Dacă vi se pare prea densă, mai adăugați puțin lapte. Lăsați aluatul să se odihnească minimum 30 minute înainte de a-l folosi.
3. Ungeți ușor cu unt o tigaie antiaderentă și puneți-o pe foc moderat. Turnați un polonic mic din compoziția de clătite și întoarceți tigaia pentru a acoperi toată suprafața cu aluat (clătita trebuie să fie de cca. Ø 22 cm și foarte subțire). Coaceți 2-3 minute sau până când marginile clătitei devin aurii. Întoarceți clătita pe cealaltă parte și mai coaceți 1 minut. Răsturnați clătitele pe o farfurie și acoperiți-le cu un șervet pentru a se păstra calde. Repetați cu restul de aluat. Serviți clătitele calde.

Obiecte utile

tigaie antiaderentă (Ø 22 cm), plită, paletă, șervet de bucătărie

Recomandări & Sfaturi utile

- Clătitele se pot servi cu o umplutură dulce sau sărată.
- Clătitele se pot congela pentru a fi consumate mai târziu. Puneți câte o foaie de copt sau folie alimentară între ele înainte de a le congela, astfel se vor putea decongela ușor. După decongelare, înfășurați-le în folie de aluminiu și încălziți-le în cuptorul preîncălzit (150°C) timp de 5-10 minute.
- Puteți înlocui untul cu ulei, caz în care săriți peste etapa 1 și adăugați 50 g ulei, împreună cu toate celelalte ingrediente, în etapa 2. Ungeți tigaia cu ulei în loc de unt.
- Pentru a da aromă clătitelor, în etapa 2 adăugați 40 g zahăr vanilat, 1 linguriță coajă de portocală rasă sau 80 g zahăr și 2 linguri de rom.