



CLĂTITE CU UNT DE SCORȚIȘOARĂ



INGREDIENTE

4 lingurițe de unt
2 lingurițe de zahăr brun
½ linguriță de scorțișoară
un praf de sare
200 gr de făină
200 ml lapte
100 gr zahăr
1 linguriță de praf de copt
2 ouă
1 lingură de ulei
un praf de sare

MOD DE PREPARARE

Se topește untul la bain-marie. Apoi se adaugă zahărul și scorțișoara și se amestecă bine. Se lasă la răcit.

Se preîncălzește o tigaie mică, non-aderentă. Se amestecă aluatul de clătite și se toarnă în tigaie.

Se umple poșul cu untul de scorțișoară și se fac spirale pe clătită în timpul coacerii. Dacă este necesar, se acoperă tigaia cu o farfurie.

Se întoarce clătita cu o spatulă și se coace până când capătă o culoare aurie pe ambele părți.

Se presară restul de unt de scorțișoară pe clătite și se ornează cu fructe de sezon.

Idee: rețetă potrivită și pentru copii. Aceștia pot ajuta la amestecul pentru aluatul de clătite, pot presăra unt de scorțișoară și orna.