



Ingrediente 3 portii – Clatite cu branza dulce la cuptor

Pt 6 foi : 1 ou, 400 ml lapte, 1 praf de sare, 50 gr zahar, esenta de vanilie, 100 gr faina, ulei pentru prajit, un cub de unt. Umplutura: 100 gr branza dulce, stafide, 50 gr zahar, coaja de lamaie rasa, 1 ou. Pentru decor: zahar farin vanilat, 100 gr smantana , 2 pliculete zahar vanilat , coaja de lamaie rasa, stafide.

Mod de preparare

Intr-un bol batem oul, adaugam usor laptele, vanilia, praful de sare si zaharul amestecand continuu.

La final adaugam toata faina si amestecam rapid pana se incorporeaza. Se incinge o tigaie teflonata, adaugam cateva picaturi de ulei, miscam usor apoi adaugam 1 lus (polonic) de compozitie si rapid miscam tigaia astfel incat aluatul sa acopere toata suprafata.

Se coace clatita la foc mediu cateva minute, cand incepe sa se desprinda de pe margini si este coapta se intoarce rapid. Se lasa sa se coaca si pe a doua parte cateva secunde.

Operatiunea se continua

Umpluturase obtine amestecand ingredientele pana obtinem o compozitie omogena.

Se umplu clatitele pe a doua fata coapta, adaugam compozitie se pliaza marginile si rulam.

Ungem cu unt un vas termorezistent , adaugam clatitele si pudram cu zahar farin vanilat.

Se introduce in cuptorul incalzit pentru cca 20 min la foc mediu.

Se pun pe farfurie cate doua, se adauga smantana amestecata cu zahar vanilat, se decoreaza cu stafide si coaja de lamaie rasa.

Dupa preferinta se poate adauga zahar farin vanilat.

Pofta Buna!

SURSA:

Bucataria-Romaneasca.ro