

Clatite cu brinza dulce la cuptor

Clatite cu brinza dulce la cuptor

Ingrediente :

Pentru clatite: 160 g faina, 50 g fulgi de ovaz, 2 oua, 375 ml lapte, un praf de sare. Pentru umplutura: 2 galbenusuri, 250 g brinza dulce, 100 g unt, 3 linguri zahar, 30 g fulgi ovaz, 1 lingura rom sau o sticluta esenta de rom, 30 g stafide. In plus: 2 galbenusuri, 3 linguri de lapte

Preparare :

Se amesteca faina cu fulgii si laptele si se adauga sare. Se incorporeaza incet ouale, in asa fel incit in aluatul de clatite sa se poata distinge firicele de galbenus si albus de ou. Se incinge unt intr-o tigaie si se frig 8 clatite subtiri, care se lasa la racit. Se lasa stafidele la inmuiat in putina apa si rom (esenta de rom). Se bate spuma untul impreuna cu zaharul si galbenusurile alaugate pe rind. Se incorporeaza brinza, stafidele scurse si fulgii de ovaz. Se unge cu unt o forma termorezistenta. Se intinde un strat gros de crema pe fiecare clatita si apoi se ruleaza si se aseaza in forma, foarte apropiate una de alta. Se bat doua galbenusuri cu 3 linguri de lapte si se toarna peste clatite. Se da la cuptorul incins la 200 grade Celsius pentru 20 de minute, pe gratarul de jos. Se servesc pudrate cu zahar.