

Clatite flambate

Clatite flambate

Ingrediente :

2-3 linguri faina, 2 oua, 3 linguri lapte, 1 portocala, 1/2 lamiie, 2-3 linguri migdale sau alune macinate fin, 2 linguri miere, 2 linguri lichior de oua, 4-5 linguri rom.

Preparare :

Se prepara un aluat foarte subtire din oua, faina si lapte si un praf de sare. Se incinge ulei sau unt intr-o cratita si se fac 4 clatite subtiri. Se aseaza pe o farfurie, suprapuse, si se tin la cald in cuptor. Se storc portocala si jumatarea de lamiie si se amesteca cu migdalele/alunele, mierea si lichiorul de oua. Se repartizeaza compozitia pe clatite si se impaturesc de doua ori, in asa fel incit sa rezulte un triunghi. Se aseaza pe un platou suprapuse ca tiglele pe acoperis. Intr-o cratita cu coada lunga (sa nu ajunga caldura flacarii la mina) se toarna romul si se aprinde. Se toarna romul, inca arzind, peste clatite. Se serveste imediat. Este foarte "de efect" daca aveti musafiri la masa. Portiile se pot multiplica, in functie de numarul de musafiri.