

# Clatite de post

## Clatite de post

### Ingrediente :

100 g faina, 100 ml apa minerala carbogazoasa, 50 ml ulei, 25 g zahar, ulei pentru fript

### Preparare :

Se face un aluat din faina, apa turnata treptat sa nu se faca cocoloase, uleiul, zaharul (pudra este mai indicat), un praf de sare. Se frig clatite mai groase decit cele cu oua (datorita lipsei oului, clatitele de post sint mai sfarimicioase). Se pot folosi la orice reteta cu clatite, sau se pot umple cu gem, inghetata, fructe, miere, nuca, etc.