

Clatite cu brinza si stafide

Clatite cu brinza si stafide

Ingrediente :

Pentru clatite: lapte, faina, oua, un pachet zahar vanilat, un praf sare. Pentru umplutura: 500 g brinza de vaci bine stoarsa, jumatate de pahar zahar pudra, un pachet zahar vanilat, un pumn stafide, esenta de rom sau rom, un galbenus de ou, coaja rasa de la o lamiie

Preparare :

Se prepara aluatul de clatite si se lasa la rece o ora. Se amesteca brinza cu zaharul, zaharul vanilat, galbenusul de ou si coaja de lamiie. Se pun stafidele la inmuiat in apa cu esenta de rom sau in rom. Compozitia se lasa jumatate de ora la rece. Se storc dupa aceea stafidele si se adauga la compositie. Se fac clatite subtiri care se umplu cu compositia de brinza. Se servesc imediat.