

# Clatite americane (Pancakes)

## Clatite americane (Pancakes)

### Ingrediente :

125 g faina, 115 ml lapte, 3 oua mari, 1 lingurita cu virf praf de copt, sirop de artar

### Preparare :

Se separa ouale. La galebusuri se adauga faina amestecata cu praful de copt. Se adauga treptat laptele, avind grija la cocoloase. Se bat albusurile tare cu putina sare. Se incorporeaza cu grija la compozitia de faina. Se incinge o tigaie plata la foc mediu. Se adauga foarte putin ulei si se pune din compozitie atit cit sa acopere toata cratita, dar sa nu fie foarte subtire, ca la clatitele normale. Se lasa sa se coaca, pina cind suprafata se solidifica si se inchide usor la culoare. Se intoarce si se prajeste identic si pe cealalta parte. Se servesc fierbinti, stropite dupa gust cu sirop de artar. Se mai pot servi si cu gem de afine, capsuni, etc sau chiar unse cu smintina si presarate cu bacon, cu cascaval ras, etc.