

Clatite americane

Clatite americane



Ingrediente :

3 oua, 45-50 g zahar, un praf de sare, o lingurita zahar vanilat, un praf de scortisoara, 250 ml iaurt, 1 lingura zeama de lamiie, 50 ml lapte, 50 g mere din compot, 170 g faina, 2 lingurite praf de copt, ulei pentru prajit

Preparare :

Se separa albusurile de galbenusuri. Se amesteca galbenusurile cu sarea, zahar, zaharul vanilat, scortisoara, iaurtul, zeama de lamiie si laptele. Se adauga merele trecute in prealabil printr-o strecuratoare sa fie fine. Se amesteca separat faina cu praful de copt si se incorporeaza treptat la compozitie. Se bat albusurile spuma si se incorporeaza cu grija sa ramina aluatul pufos. Se incinge o tigaie si se unge cu putin ulei. Se fac clatite, inalte dar nu prea late (cam cu diametru de 18-20 cm). Se pot servi cu frisca batuta cu putin zahar vanilat, cu fructe, cu miere, etc.