

# Mini-clatite cu flori de soc si mere

Mini-clatite cu flori de soc si mere



## Ingrediente :

6 flori de soc mari, 2 mere acrisoare, 125 ml lapte, 2 oua, 1 lingura zahar, un pachet zahar vanilat, 90 g faina, un praf sare

## Preparare :

Se face un aluat ca de clatite din oua, lapte, faina, zahar, zahar vanilat, un praf sare. Se lasa la temperatura camerei 20 minute. Se curata de coaja merele, se taie sferturi si se inlatura semintele. Se taie felii subtiri cu ajutorul unei razatoare. Se trec printr-un jet de apa florile de soc si se taie coditele ramificate. Se adauga la compozitie merele si florile de soc, se amesteca cu grija si se pune la incins ulei intr-o tigaie mare. Se ia cu lingura din compozitie si se pune in cratita, apasind pentru a nu lasa compozitia prea inalta, altfel riscati sa aveti mijlocul nefacut. Se intoarce pe ambele parti

si se lasa sa se scurga pe un prosop de hirtie. Se servesc fie pudrate cu zahar fie ca atare, calde.