

Autor : Magda

Titlu : Clatite cu gem de capsuni

Articol : Clatite cu gem de capsuni

500 g faina

800 ml lapte

3 oua

0,005 g sare

100 ml ulei

250 g gem de capsuni

50 g zahar farin

0.025 g zahar vanilat

Operatii pregatitoare

Faina se cerne. Laptele se fierbe si se raceste. ouale se spala si se sesinfecteaza, se trec prin jet de apa rece.

Mod de preperare

Ouale se amesteca cu faina, sare, putin lapte si se suptiaza cu cantitatea de lapte ramasa, care se adauga treptat, pana ce se obtine o compozitia specifica de clatite. Se prepara 20 foi de clatite, intr-o tigaie unsa cu ulei si incinsa bine. Compozitia se toasrna cu un polonic mai mic sau cu lusul, se intinde in strat subtire pe toata suprafata tigaii, prin miscare rotativa si se rumeneste pe ambele parti. Foile de latita se aseaza suprapuse pe o farfurie.

Se umpel cu gem de capsuni si se inpacheteaza in patru sau se ruleaza. Se pudreaza cu zahar farin si vanilat.

Prezentarea si servirea

Preparatul (cate 2 clatite la o portie) se prezinta pe platou incalzit sau farfurie. se serveste cald.