



Retete Culinare Romanesti - bucatarasulmaxi.ro: Clatite fine si arome de cocos

Deserturi Ușor □ 25 min □ 10 portii Chef: admin

Aceste clatite fine și pufoase sunt perfecte pentru un mic dejun dulce sau o gustare delicioasă. Combinația de lapte, apă clocotită și amidon oferă o textură moale, iar aroma de vanilie le transformă într-un desert rafinat. Se potrivesc de minune cu dulceață, miere, fructe proaspete sau un strat de cremă de cocos. Sunt rapide, ușor de făcut și cuceresc pe oricine le gustă.

Ingrediente

4 ouă

4 linguri ulei

1 plic zahăr vanilat

1 praf de sare

2 pahare lapte

1 cană apă clocotită

2 linguri amidon

2 pahare făină

Mod de preparare

1. Bate ouăle cu zahărul, sarea și zahărul vanilat.
2. Adaugă laptele și uleiul, apoi apa clocotită.
3. Încorporează amidonul și făina, amestecând continuu până la omogenizare.
4. Coace clătitele pe ambele părți într-o tigaie unsă, până devin aurii.

