

Mini clătite cu dulceața

Pufoase și ideale la micul dejun

18 bucăți



Ușor

40 Minute



Ingrediente:

Mini clătite cu dulceața

Pentru aluat:

50 g Fulgi de nucă de cocos Dr. Oetker

152 g făină de grâu tip 1050

0,5 lingurițe Praful de copt Dr. Oetker

1 plic Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker

1 praf sare

250 iaurt

2 ouă

Adițional:

ulei

Informații suplimentare:

1

Pregătire: Se călesc fulgii de cocos într-o tigaie teflonată, la foc mediu și sub amestecare continuă, până când aceștia capătă o culoare brun-aurie. Fulgii se lasă apoi la răcit pe o farfurie.

2

Mod de preparare: se amestecă într-un vas de mixare făina, praful de copt, zahărul vanilinat și sarea. Se adaugă treptat și iaurtul, folosind telul. La sfârșit se adaugă ouale și fulgii de cocos.

3

Se încălzește tigaia și se adaugă puțin ulei. Se toarnă pentru fiecare mini clătită câte o lingură de aluat în tigaie și se prăjesc clătitele pe ambele părți, până când acestea capătă o culoare brun-aurie. Se repetă procedura până la finalizarea aluatului. Mini-clătitele se servesc, după preferință, cu dulceață, iaurt sau fructe.