

## Clătite pufoase cu stafide



Usor

### Ingrediente:

1 plic [Praf pentru clătite pufoase](#) de la Dr. Oetker  
1 ou  
100 ml lapte bătut  
1 lingură de unt sau ulei  
25 g stafide

În plus: 2 linguri de ulei pentru prăjit  
1 lingură de zahăr pudră pentru ornat

### Mod de preparare:

Într-un vas se bate oul și se amestecă cu laptele bătut și cu untul. Peste amestecul obținut se adaugă conținutul plicului și se amestecă ușor cu ajutorul unui tel (puțin timp). Se încorporează stafidele.

Se ia o tigaie mică, se unge cu o lingură de ulei și se încinge la foc mediu. Cu ajutorul unei linguri se așează clătitele în tigaie și se prăjesc pe fiecare parte până capătă o culoare brun aurie. Se servesc calde, pudrate cu zahăr pudră.

