

# Clătite cu umplură crocantă

Clătite cu umplură crocantă din jeleu de mere și musli

5 bucăți



grad de dificultate redus

up to 20 Min.



## Ingrediente:

### Aluatul:

125 g făină  
1 praf sare  
1 lingură zahăr  
250 ml lapte  
2 ouă

### Umplutura:

350 g jeleu de mere  
80 g Musli Vitalis Crocant cu  
Miere

## 1 Aluatul:

Făina cu sarea, zahărul și laptele se amestecă cu un tel într-un vas de mixare. Se adaugă ouăle și se mai amestecă o dată. Aluatul obținut se lasă în repaus circa 20-30 de minute.

## 2 Coacerea:

Se încinge puțin ulei într-o tigaie teflonată (cu diametrul de circa 24 cm) apoi se toarnă un strat subțire de aluat în tigaie distribuit uniform pe toată suprafața tigăii. Imediat ce marginile clătitei capătă o culoare maro-aurie, clătita se întoarce folosind o spatulă de clătite. Se coace și pe partea cealaltă. În total se coc circa 5 clătite, la foc mediu.

## 3 Umplutura:

Clătitele se umplu cu jeleu de mere și cu musli crocant și se așază pe un platou. Înainte de servire se presară cu puțin musli crocant.

### Tip from the Test Kitchen

- Imediat după coacere, clătitele se pot păstra fierbinți în cuptor la 80°C (cuptoare cu încălzire sus/jos) sau la 60°C.