

Clătite mici cu brânză și mac

Un desert perfect

despre 12 bucăți



grad de dificultate redus

up to 20 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

150 ml lapte

1 ou

1 plic Clătite pufoase cu gust de vanilie de la Dr. Oetker

125 g brânză dulce degresată

50 g mac măcinat

Pentru cremă:

125 g brânză dulce degresată

2 linguri mac măcinat

Adițional:

100 g unt sau margarină moale

1 plic Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker

1 Clătite:

Laptele se toarnă într-un bol. Se adaugă oul și praful de clătite pufoase și, cu ajutorul unui tel, se amestecă până ce se obține un aluat omogen. Se încorporează brânza și macul. Se încinge puțină grăsime în tigaie. Pentru o clătită se toarnă câte o lingură de aluat în tigaie și se coace maro-auriu pe ambele părți la foc mediu. Se pudrează cu zahăr pudră.

2 Crema de brânză:

Se amestecă brânza cu macul și se servește împreună cu clătitele.