

Mini clătite cu dulceața

Pufoase și ideale la micul dejun

18 bucăți



grad de dificultate redus

up to 40 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

50 g Fulgi de nucă de cocos Dr. Oetker

152 g făină de grâu tip 1050

0,5 lingurițe Praf de copt Dr. Oetker

Oetker

1 plic Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker

Oetker

1 praful sare

250 iaurt

2 ouă

Adițional:

ulei

- 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 vanilat 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.