



Mini clătite cu Musli Vitalis cu ciocolată

Clătite mici cu musli cu ciocolată pentru micul dejun

25 bucăți  grad de dificultate redus  up to 20 Min.



Ingrediente:

Aluatul:

125 g făină
1 linguriță Praf de copt Dr. Oetker
2 ouă
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
1 praful sare
250 ml lapte
100 g Musli Vitalis crocant cu ciocolată

1 Aluatul:

Se pun făina și praful de copt într-un vas de mixare și la mijloc se face o adâncitură. Se bat ouăle cu zahărul vanilinat, sarea, și laptele. Din acest amestec se toarnă puțin în adâncitura de făină din vasul de mixare. Apoi din mijloc se amestecă făina cu ouăle bătute, adăugând puțin câte puțin din amestecul de ouă acordând atenție să nu se formeze cocloașe. La sfârșit se încorporează musli Vitalis. Aluatul se lasă în repaus cca 20-30 de minute.

2 Coacerea:

Se încinge puțină grăsime într-o tigaie teflonată. Pentru fiecare clătită se toarnă 1 lingură de aluat peste grăsimea încinsă din tigaie. Se coace pe ambele părți la foc mediu până ce capătă o culoare maro-aurie. Se procedează la fel pentru coacerea restului de aluat, amestecând compoziția înaintea fiecărei coaceri.

Tip from the Test Kitchen

- Mini clătitele se servesc calde, simple sau cu dulceață. În funcție de preferințe.