

Titlu reteta: Pancakes

Autor reteta: admin

Ingrediente reteta: 1 cana faina, 2 linguri zahar, 2 lingurite praf de copt, ½ lingurita bicarbonat, un praf de sare, 100 ml lapte, 2 linguri unt, 1 ou mare la temperatura camerei, 1 lingurita esenta de vanilie, unt sau ulei pentru prajit clatitele

Descriere reteta: Intr-un vas se cern impreuna faina, zaharul, praful de copt, bicarbonatul si sarea. Gradual, se adauga si laptele, untul, oul si vanilia si se omogenizeaza bine. Se lasa aluatul sa stea 5 minute, apoi, daca nu are consistenta dorita, se mai pot adauga 2-3 linguri de lapte, sau dupa caz, faina (aluatul trebuie sa aiba consistenta unei smantani grase, care de-abia curge)

Se pune unt sau ulei in forma de clatite americane, se incinge, se toarna 50 g aluat si se coc clatitele pe ambele parti(se intoarce clatita atunci cand la suprafata ei apar gauri, bulbuci, asta se intampla cam dupa 2-3 minute dupa ce a fost pusa pe foc).

Obs

Aluatul se poate tine la frigider pana la 3 zile. Dupa ce aluatul a fost tinut la frigider, cand se foloseste, se adauga o lingurita de zeama de lamaie.