



Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Clătite Americane Pufoase - Rețetă Simplă și Rapidă

Deserturi Ușor 30 min 10 portii Chef: Lucian

Clătitele americane sunt pufoase, fragede și ușor de preparat, fiind perfecte pentru micul dejun sau brunch. Se pregătesc din ingrediente simple și pot fi servite cu sirop de arțar, miere, fructe proaspete, dulceată, ciocolată sau unt. Sunt ideale atunci când îți dorești un desert sau un mic dejun rapid și delicios.

Ingrediente

1 buc. banană

1 buc. ou

100 ml lapte

100 g făina albă

1 linguriță praf de copt

1 linguriță Zahăr

1 linguriță esență de vanilie

1 linguriță sare

1 linguriță unt sau ulei pentru uns tigaia

Mod de preparare

1. Pasează banana într-un bol până obții o cremă fină.
2. Adaugă oul, laptele, zahărul și esența de vanilie, apoi amestecă bine.
3. Încorporează făina, praful de copt și praful de sare, amestecând până obții un aluat omogen, fără cocoloașe.
4. Încinge o tigaie antiaderentă și unge-o ușor cu puțin unt sau ulei.
5. Toarnă câte un polonic mic de aluat și gătește clătitele la foc mediu aproximativ 2-3 minute pe fiecare parte, până devin aurii și pufoase.
6. Servește clătitele calde cu sirop de arțar, miere, fructe proaspete, dulceată sau ciocolată.