

REȚETA

# Clătite de carnaval cu Nutella® și mere

Ușor

8 Porții

30 min



## INGREDIENTE

PENTRU 6-8 PORȚII

4 mere

120 g făină obișnuită

3 ouă

2 lingurițe de zahăr

1 pahar de lapte

1/2 plic praf de copt

40 g unt

ulei pentru prăjit

**Pentru ornat**

zahăr pudră

90-120 g Nutella® (15 g/porție)



**Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.**

## MOD DE PREPARARE



- 1 Pune făina într-un bol și apoi ouăle, zahărul, laptele, praful de copt și untul topit și răcit în prealabil. Amestecă cu un tel pentru a face un aluat moale, fluid.



- 2 Cojește merele și îndepărtează-le miezul cu semințe cu ajutorul unui cuțit special care menține merele întregi în rest. Apoi taie-le orizontal în felii de aproximativ jumătate de centimetru grosime.

**3**

Scufundă feliile de măr în aluat câte una o dată, apoi prăjește-le într-o tigaie plină cu ulei încins. Prăjește până sunt aurii, apoi scoate-le cu o paletă și pune-le pe hârtie absorbantă, pentru a îndepărta excesul de grăsime. În final, pudrează clătitele din mere prăjite cu zahăr pudră și servește-le fierbinți, alături de o linguriță de Nutella®.

**În vremea carnavalului, orice rețetă merită...  
Entuziasm.**