

# Clătite de Crăciun cu Nutella®

Mediu

50 min



## INGREDIENTE

### PENTRU 4 PORȚII

125 g făina pentru prăjituri

375 g lapte integral

3 oua

45 g unt topit

20 g zahar tos

un praf de sare

1 pastaie de vanilie

ulei vegetal

60 g Nutella®

## PAȘI



1

Cerneti faina.

Taiati in doua pastaia de vanilie, pe lungime, si scoateti semintele cu ajutorul unei lingurite.

Intr-un bol amestecati, cu un tel, ouale, laptele, zaharul, sarea si semintele de vanilie, pana cand obtineti o compozitie fina si omogena.

Adaugati faina si untul topit si continuati sa amestecati.

Acoperiti bolul cu o folie alimentara si puneti-l in frigider timp de aproximativ 20 de minute.



2

Intr-o tigaie non-aderenta, puneti o picatura de ulei vegetal si, dupa ce se incinge, turnati putin aluat, ca sa obtineti o clatita subtire.

Rumeniti clatita pe ambele parti pana ce capata o culoare aurie, scoateti-o din tigaie si asezati-o pe o farfurie.

Inainte de a pregatiti o noua clatita, nu uitati sa curatati bine tigaia si sa puneti putin ulei, ca aceasta sa nu se prinda.

Intindeti 15 g de Nutella® pe fiecare clatita si impaturiti-o in jumatate.

**3**

La final, pliatu varful clatitei ca sa obtineti un mic pom de Craciun.