

REȚETA

# Clătite cu iaurt, fructe de pădure și Nutella®

Ușor

10 min



## INGREDIENTE

### PENTRU 8 PORȚII

- 1 ceașcă făină de grâu
- 2 linguri de zahăr granulat
- 1 linguriță de praf de copt
- 1/4 linguriță de bicarbonat de sodiu
- 1/4 linguriță de sare
- 1/2 ceașcă de lapte
- 1/2 ceașcă de iaurt natural, cu conținut redus de grăsime
- 1 ou, bătut ușor
- 3 linguri de unt topit, separat
- 1 ceașcă de afine, separate
- 1/4 ceașcă de Nutella®



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

## MOD DE PREPARARE

- 1** Într-un castron, amestecă făina, zahărul granulat, praful de copt, bicarbonatul și sarea.
- 2** Într-un castron separat sau o cană de măsură gradată, amestecă laptele cu iaurtul, oul și 2 linguri de unt topit. Toarnă peste ingredientele uscate. Amestecă pentru a le combina. Toarnă peste jumătate de ceașcă de afine.
- 3** Încălzește tigaia la foc mediu. Întinde untul rămas cu o pensulă. Toarnă aluatul, aproximativ 1/4 ceașcă pentru fiecare clătită, în tigaie. Gătește până capătă un aspect aerat, pentru aproximativ 2 minute. Întoarce și gătește până capătă o culoare maro-aurie. Pune deoparte pentru a o menține caldă. Repetă cu untul și aluatul rămas.
- 4** Întinde Nutella® în mod egal pe clătite. Servește cu afinele proaspete rămase.

## Distribuie rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Cu un gust bogat de fructe și irezistibilă! Încearcă rețeta noastră delicioasă de clătite cu iaurt, fructe de pădure și Nutella®!