

REȚETA

Clătite cu Nutella® și alune de pădure

Mediu

35 min



INGREDIENTE

PENTRU 4 PORȚII

3 ouă

250 g făină obișnuită

15 g unt

250 ml lapte

Pentru umplură

60 g Nutella®

50 g alune de pădure prăjite



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

MOD DE PREPARARE



1

Pentru pregătirea clătitorilor, ai nevoie de 2 boluri: toarnă laptele și făina în unul din ele și amestecă-le. În celălalt amestecă ouăle și untul. Apoi amestecă cele două compoziții timp de 2 minute. Lasă aluatul să se odihnească 15 minute la temperatura camerei.



2

Unge o tigaie cu o hârtie absorbantă înmuiată în ulei. Încinge tigaia și pune un pic de aluat, formând clătite cu diametrul de aproximativ 26 cm. Prăjește pe ambele părți. Servește clătitele cu Nutella® (15 g pentru fiecare) și fructe proaspete, după preferință (banane, căpșuni...)

**3**

Unge cu Nutella® fiecare clătită și apoi îndoaie-le ca un evantai. Mărunțește alunele de pădure, pune clătitele pe farfurii și ornează-le cu alunele mărunțite. Servește imediat.

Mână-n mână cu ceva bun. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Una dintre combinațiile supreme de Nutella® este cu clasicele clătite franțuzești, o tradiție care continuă de mii de ani. Oamenii își puneau dorințe atunci când întorceau clătita în tigaie. Încearcă rețeta noastră de clătite cu Nutella® și alune de pădure și gustă-le cât sunt încă fierbinți.