

REȚETA

# Mini clătite cu lapte bătut, coacăze, căpșuni și Nutella®

Mediu

6 Porții

1 h 0 min



## INGREDIENTE

### PENTRU 6 PORȚII

1/2 ceașcă de amestec pentru clătite

1/4 ceașcă plus 2 linguri de lapte cu conținut redus de grăsime

1 1/2 lingurițe de ulei

1 ou bătut

1 ceașcă coacăze proaspete sau congelate (dezghețate și scurse)

6 linguri de Nutella® (15g/porție)

1 ceașcă de căpșuni feliate



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

## MOD DE PREPARARE

- 1 Încălzește tigaia la foc mediu sau, pentru plitele electrice, la 190°C.
- 2 Într-un castron potrivit combină amestecul pentru clătite, laptele și uleiul. Măsoară 2 linguri din oul bătut și adaugă-l în castron. Aruncă oul bătut rămas sau păstrează-l pentru a-l folosi mai târziu. Amestecă până când cocloașele mari dispar (nu amesteca prea mult). Lasă să se odihnească pentru 1-2 minute pentru a se îngroșa.
- 3 Toarnă aproximativ 3 linguri de aluat pentru fiecare clătită într-o tigaie unsă cu ulei sau pe o tavă, pentru a face 6 clătite. Presară câteva coacăze, dacă dorești. Întoarce clătitele când capătă o textură aerată și marginile devin maro-aurii. Continuă să gătești pentru aproximativ 1 minut sau până când clătitele devin maro-aurii. Păstrează clătitele calde până sunt gata de servire.
- 4 Când sunt gata de servire, întinde 1 lingură de Nutella® pe una din părțile fiecărei clătite și decorează cu căpșuni feliate și coacăze în plus, dacă vrei.

## Distribuie rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Sunt mici dar gustoase! Încearcă rețeta pentru clătite cu lapte bătut, coacăze, căpșuni și Nutella®