

Cele mai Fine Clătite | Rețetă Clătite Pufoase | Clătite Umplute cu Sos de Portocale



Cele mai Fine Clătite | Rețetă Clătite Pufoase | Clătite Umplute cu Sos de Portocale



Cele mai delicioase **clătite**, umplute cu sos de portocale, sunt cu adevărat gustoase! Am preparat **clătite pufoase** și în continuare vă voi prezenta rețeta mea pentru clătite pufoase. Fie că doriți clătite cu ciocolată, clătite umplute sau clătite la cuptor, rețeta de clătite este aceeași. Și mai mult decât atât, am pregătit **crepe suzette**, adică clătite cu sirop de portocale, celebrele clătite franțuzești sau clătite flambate, servite cu înghețată de casă.

- 200 g făină de grâu
- 400 ml lapte rece
- 3 ouă întregi
- 2 linguri de ulei
- un vârf de sare

Pentru crepe suzette:

- 4 foi de clatită
- zeama de la două portocale
- 2 linguri de zahăr
- înghețată

1. Într-o sticlă sau bol, combinați făina, laptele rece, ouăle, sarea și uleiul. Amestecați bine până obțineți un aluat omogen. Puteți folosi un mixer pentru aceasta.



2. Încălziți o tigaie antiaderentă la foc mediu. Adăugați puțin ulei și turnați suficient aluat pentru a acoperi fundul tigăii, într-un strat subțire. Răspândiți aluatul uniform prin mișcări circulare cu tigaia. Când apar bule la suprafață, întoarceți clătita și mai gătiți-o câteva secunde.



3. Repetați acest proces până când preparați toate cele 4 clătite. Puteți tăia fiecare clătită în jumătate dacă doriți.

4. Într-o tigaie mare, topiți untul la foc mediu spre mic. Stoarceți zeama a 3 portocale în tigaie și adăugați zahărul. Amestecați până când zahărul se dizolvă complet.



5. Înmoiați fiecare clătită în sosul de portocale, pliind-o în jumătate și apoi în sfert, pentru a le acoperi cu sosul delicios. Puteți folosi clești de bucătărie pentru a manipula clătitele cu grijă.

6. Când sosul de portocale capătă consistența mierii de albine, clătitele sunt gata. Le scoateți din tigaie și le așezați pe o farfurie.

7. Acum, pregătiți flambarea. Reduceți lumina la jumătate și aprindeți lampa de creme brulee. Puneți tigaia cu sosul de portocale pe foc și adăugați coniacul. Aprindeți coniacul cu ajutorul lămpii și lăsați flacăra

să flambeze clătitele pentru câteva secunde, pentru un efect spectaculos.

