

Clătite la Cuptor cu Scorțișoară – Atât de bune că nu mai ai poftă de altceva



Clătite la Cuptor cu Scorțișoară



Clătite la cuptor cu scorțișoară – un **desert simplu**, dar **spectaculos**, cu **gust intens** și aromă caldă care umple casa. Aluatul **pufos și ușor caramelizat**, completat cu gem deasupra, transformă totul într-un **răsfăț** nostalgic și reconfortant. Servește-le calde, cu zahăr pudră, frișcă sau iaurt grecesc. Sunt delicioase și a doua zi, ușor reîncălzite.

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 200 g făină de grâu
- 200-250 ml lapte
- 100 g iaurt grecesc
- 3 ouă
- 3 linguri zahăr
- 1 plic praf de copt
- 1 fiolă esență de vanilie
- 1 linguriță scorțișoară

1. Punem 200 g făină de grâu într-un bol încăpător, adăugăm o linguriță de scorțișoară Ceylon, o lingură și jumătate de zahăr, 100 g iaurt grecesc, 3 ouă, o fiolă de esență de vanilie, un plic de praf de copt și aproximativ 250 ml lapte. Omogenizăm totul bine până obținem o compoziție groasă, asemănătoare cu o smântână lichidă, fără cocoloașe.
2. Separat, amestecăm o linguriță de scorțișoară cu o lingură și jumătate de zahăr și puțin aluat pentru a forma o pastă maronie.
3. Turnăm compoziția principală într-o tavă unsă sau tapetată, apoi adăugăm deasupra, cu lingura, din pasta maronie, formând vârtejuri decorativ. Coacem în cuptor preîncălzit la 180°C, căldură sus-jos, timp de 25–30 minute, pe rândul din mijloc. Dacă mai e nevoie, prelungim cu 5 minute. După coacere, închidem cuptorul și lăsăm încă 5 minute să se așeze.
4. Servim caldă, simplă sau cu gem de zmeură (obținut din zmeură și zahăr în proporție 1:1, fiert 10–15 minute și trecut prin sită).