

Clătite Marocane



Celebra rețetă BAGHRIR, cele mai căutate clătite din lume. Clătite Marocane, clatite de post, sau clatite vegane. De departe sunt cele mai interesante, gustoase și aromate clătite ce le-am mâncat vreodată. Această rețetă de clătite se face fără gram de ouă, fără gram de lapte și fără grăsime animală. Sunt gustoase din cale afară și unde mai pui că este și cea mai căutată rețetă de clătite din lume. O rețetă simplă ce te invit să o prepari și să fii uimit. Totul se face foarte simplu, este o rețetă ieftină, cu ingrediente puține, dar plină de aromă și gust.

Clătite Marocane



□ Celebra rețetă BAGHRIR, cele mai căutate clătite din lume □
Clătite Marocane

- 125 g făină de grâu albă
- 250 g semola (făină din grâu dur, ceva mai grișată, specială pentru pizza)
- 500 ml de apă (vezi video pentru consistență)
- 10 g praf de copt
- 5 g drojdie uscată
- 8 g sare
- 15 g zahăr
- -miere de albine, dulceață, gem sau diverse siropuri și

umpluturi dulci ori sărate