

Pancakes cu ciocolata si cirese

written by Andreea



Pancakes cu ciocolata si cirese, pancakes moi si delicioase invaluite intr-un strat pufos de frisca, sos acrisor si aromat de cirese.

Povestea acestor pancakes este una mai veche, de acum vreo 5 ani, cand curatasem cirese pentru un alt desert pe care nu am mai apucat sa il mai fac. Facusem niste pancakes cu ciocolata si voiam pentru ele ceva diferit, nu doar un gem sau sirop de artar. Ciresele erau deja curatate de samburi, asa ca nu mi-a ramas decat sa le transform intr-un sos delicios de cirese.



Pancakes cu ciocolata si cirese

Desi am mai facut pancakes in aceasta forma, nu am apucat niciodata sa postez reteta lor, asa ca astazi le-a venit randul. Ceea ce trebuie sa stiti atunci cand le pregatiti in acest mod, este faptul ca aveti nevoie ca pancakes sa nu fie fierbinti. Ca topping ele au frisca si mascarpone si sos de cirese. Evident, sosul de cirese trebuie sa fie rece. Insa daca pancakes sunt calde, amestecul de frisca si mascarpone se topeste imediat.



Pancakes cu ciocolata si cirese

Partea buna la aceste pancakes este ca puteti sa pregatiti sosul din timp, la fel si amestecul de mascarpone.

Din categoria pancakes, pe blog mai gasiti o varianta fara gluten: pancakes cu ovaz sau pancakes cu ricotta si smochine,

pancakes sarate cu porumb si blue cheese, sau pancakes cu cirese si rom.

Pentru inca se gasesc pe piata cirese, mai puteti pregati prajitura cu cirese si ciocolata, tort de clatite cu ciocolata si cirese, briose cu cirese si migdale sau Black forrest Pavlova.



Pancakes cu ciocolata si cirese

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

Ingrediente:

▪ *Pentru pancakes:*

- 2 oua
- 50 ml ulei
- 200 ml lapte batut (sau kefir)
- 50 g zahar
- 1 lingurita extract de vanilie
- 1 lingurita esenta de rom (optional)
- 150 g faina
- 35 g cacao pudra
- 2 lingurite praf de copt
- 1 praf sare

▪ *Pentru sosul de cirese:*

- 200 g cirese fara samburi
- 2 lingurite suc de lamaie
- 70 g zahar
- 2 lingurite amidon +4 linguri apa

▪ *Pentru crema de mascarpone:*

- 150 g mascarpone la temperatura camerei
- 150 ml frisca batuta
- 30 g zahar pudra

Intr-un castron incapator bateti ouale impreuna cu uleiul. Turnati laptele baut impreuna cu zaharul, extractul de vanilie si esenta de rom (daca folositi) cu ajutorul unui tel

amestecati bine. La sfarsit adaugati faina amestecata cu cacaoa, praful de copt si sarea, amestecati usor fara a insista prea mult, trebuie doar sa obtineti o masa compacta.

Luati o tigaie si picurati 2-3 picaturi de ulei in ea, intindeti uleiul cu spatele unei linguri sau cu ajutorul unui servetel, incingeti tigaia bine, dupa care dati focul foarte mic. Luati cate 2-3 linguri de compozitie (depinde cat doriti clatitele de mari) si turnati in tigaie. Lasati pancakes sa se gateasca la foc mic pana ce la suprafata apar bule mici de aer.

Atunci putei intoarce clatitele cu ajutorul unei spatule. Mai lasati sa se coaca si pe cealalta parte. Puteti face chiar testul cu scobitoarea. Introduceti in mijlocul clatitelor o scobitoare. Daca aceasta iese curata, atunci clatita este gata. Daca scobitoarea prezinta urme vascoase de ciocolata, mai lasati-le cateva secunde pana la 1 minut.



Pancakes cu ciocolata si cirese

Dupa ce ati terminat clatitele de gatit, lasati-le deoparte sa se raceasca putin.

Pregatiti sosul de cirese: intr-o craticioara adaugati ciresele fara samburi impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Lasati sa fiarba totul pana ce ciresele se inmoaie, cam 10-15 minute. Dizolvati amidonul in apa si adaugati amestecul peste sosul de cirese. Amestecati totul bine pana ce sosul se ingroasa. Lasati deoparte sa se raceasca complet. Puteti face sosul din timp si sa il pastrati la rece.

Pentru crema de mascarpone: intr-un castron amestecati mascarpone la temperatura camerei cu zaharul pudra si amestecati. Incorporati frisca batuta.



Pancakes cu ciocolata si cirese

Pentru montat: pe farfurie puneti un pancake, adaugati 1

lingura generoasa de crema mascarpone, apoi o lingura de sos de cirese. Continuati cu inca un pancake, o lingura de crema si apoi din nou sos de cirese. Puteti face turnul de pancakes cat doriti de inalt, inasa asigurati-va ca nu se prabuseste. Prin urmare, nu recomand mai mult de 3 pancakes intr-o farfurie. La final presarati aschii de ciocolata si terminati cu o cireasa proaspata, asa ca cireasa din varf J.

Serviti!

Enjoy!

Pancakes cu ricotta si smochine

written by Andreea



Pancakes cu ricotta si smochine sunt cele mai bune si mai parfumate pancakes pe care le-ati putea face vreodata! Sunt moi si pufoase, au un gust aparte, iar smochinele le dau o aroma deosebita! Pentru un gust si mai bun de smochine, am ales sa pun smochine si pe deasupra si in aluat! Si bine am facut, caci au fost delicioase! Deci daca mai gasiti pe undeva smochine, neaparat sa faceti aceste pancakes!

Din categoria pancakes mai puteti gasi pe blog varianta sarata, adica niste pancakes cu porumb si blue cheese. Daca iubiti ciocolata, atunci puteti pregati aceste pancakes cu ciocolata si sos de ciocolata. Tot pe blog gasiti si varianta de pancakes cu banane si ovaz. Daca sunteti alergici la gluten sau doriti sa mancati alimente fara gluten, gasiti pe blog pancakes fara gluten cu afine si lamaie. Nu sunt ciresele acum in sezon, dar pentru ca sunt atat de bune, merita sa le mentionez aici pe minunatele pancakes cu cirese si rom.

Dar sa ne intoarcem la pancakes cu ricotta si smochine.

- Ingrediente:
- 150 g ricotta
- 50 ml ulei
- 2 oua
- 1 lingurita marmelada de portocale (optional)
- sau coaja de la 1 portocala+2 lingurite zahar
- 130 g faina
- 1 lingurita praf de copt
- 1 praf sare
- 70 ml lapte
- 5-6 smochine proaspete tocate bucatele
- 2 lingurite unt (pentru prajit)
- pentru topping
- miere
- 2-3 smochine proaspete

Pentru inceput puneti intr-un castron ricotta impreuna cu uleiul si amestecati totul bine cu telul pana obtineti o crema pufoasa. Adaugati pe rand ouale. Daca nu aveti marmelada de portocale, puteti sa o inlocuiti cu succes cu coaja de portocale si 2 lingurite de zahar.



Pancakes cu ricotta si smochine

Intr-un castron amestecati faina cu praful de copt si sarea.

Adaugati amestecul in castron si incorporati usor cu o spatula, apoi adaugati laptele. Nu insistati cu amestecatul compozitiei! Aveti nevoie de o compozitie aerata. La sfarsit incorporati smochinele.



Pancakes cu ricotta si smochine

Incingeti o tigaie si dati focul foarte mic. Ungeti tigaia cu unt si adaugati 2 linguri de compozitie. Lasati sa se gateasca pe focul mic pana ce observati mici bule de aer la suprafata clatitei. Intoarceti cu spatula si pe cealalta parte si mai gatiti 1-2 minute pana ce este rumena. Din cand in cand puteti intoarce pancake in tigaie si pe partea celalata daca simtiti ca interiorul nu este complet gatit. Alternativ, puteti face si testul cu scobitoarea, intocmai ca la o prajitura obisnuita.



Pancakes cu ricotta si smochine

Repetati operatiunea pana ce ati terminat toata compozitia.



Pancakes cu ricotta si smochine

Pe o farfurie de servit asezati pancakes unele peste altele ca un turnulet. Taiati smochinele si puneti-le pe deasupra. Turnati miere peste toate dupa dorinta.



Pancakes cu ricotta si smochine

Serviti calde! Sunt foarte bune si a doua zi usor incalzite.



Enjoy!

Clatite cu marar si naut

written by Andreea



Clatite cu marar si naut sunt o alternativa pentru un mic dejun satios si delicios. Daca v-ati saturat de oua ochiuri, omleta sau clatite dulci, puteti opta pentru aceasta varianta. Va asigur ca o sa va placa. Desi sunt satioase, sunt tare bune la gust, mai ales ca puteti condimenta umplutura dupa gustul vostru. Daca suportati condimente mai puternice dimineata, atunci puteti pune in umplutura si putin chimion sau ceapa sau usturoi, ba chiar si putin ardei iute. Pentru inceput, eu zic sa incercati varianta aceasta, dupa care sa ajustati gustul si umplutura dupa cum doriti.

Compozitia de clatite este una de baza, fara adaos de zahar. Pentru mai multe detalii si idei gasiti [AICI](#) o postare completa. Fiind clatite sarate, le-am facut putin mai groase, ci nu asa subtiri cum obisnuiesc sa le fac atunci cand optez pentru clatite dulci.

Pentru umplutura am optat pentru nautul de la SunFood pentru ca mi-am dorit si o nota crocanta si o textura interesanta.

Ingrediente pentru 5-6 clatite cu marar si naut:

- 600 ml lapte gras
- 3 oua
- 200-250 g faina
- 4 linguri ulei
- 2 linguri apa calda
- 1 lingurita sare

- 1/2 legatura marar tocat
- ulei pentru prajit clatitele

pentru umplutura:

- 1 conserva naut SunFood
- 1 catel usturoi
- 1 lingura bulion
- 50 g parmezan ras
- sare
- piper
- 1 lingura ulei vegetal
- 1/2 legatura patrunjel



Pentru inceput intr-un castron incapator adaugati ouale, sarea si uleiul. Amestecati totul bine pana ce ouale sunt incorporate complet, apoi completati cu putin lapte. Amestecati din nou. Puneti o parte din faina si amestecati incet-incet pana ce incorporati complet.



Adaugati restul de lapte si mixati in continuare. Apoi restul de faina.



Veti obtine o compozitie subtire ca o smantana lichida.



Dati castronul cu compozitie la frigider pentru 30 de minute pentru ca glutenul din faina sa se dezvolte. Dupa 30 de minute veti observa ca aluatul se va fi ingrosat putin, ceea ce este bine.

Intre timp pregatiti umplutura. Intr-o tigaie incingeti uleiul, adaugati usturoiul tocat marunt.



Caltiti usor pana acesta devine auriu, avand grija sa nu se arda! Desfaceti conserva de naut, scurgeti bine de tot de apa.



Adaugati nautul in tigaie.



Caliti 2-3 minute, apoi adaugati bulionul



Mai caliti 1-2 minute pana ce bulionul se gateste, iar nautul capata o culoare rosiatica placuta. Adaugati parmezanul ras, patrunjelul tocat marun si condimentati de sare si piper.



Lasati compositia deoparte si pastrati la cald.



Scoateti aluatul de la frigider si adaugati mararul tocat marunt. Amestecati bine. Incingeti tigaia de clatite, dati focul mediu, adaugati cateva picaturi de ulei, distribuiti uleiul pe toata suprafata tigaii cu ajutorul unei pensule sau a unui servetel. Turnati un polonic mic de compositie in tigaie, rotiti tigaia astfel incat sa distribuiti aluatul pe toata suprafata tigaii.



Clatite cu marar si naut

Coaceti clatita pe o parte pentru 1 minut pana ce se rumeneste usor. Intoarceti pe partea cealalta si mai gatiti 1 minut pana ce se rumeneste.



Clatite cu marar si naut

Repetati operatiunea si cu restul composititiei.



Clatite cu marar si naut

Umpleti clatitele cu nautul gatit.



Clatite cu marar si naut

Rulati clatitele. Sau impaturiti-le in patru.



Pentru ca umplutura nu este asa legata, in acest caz, eu obisnuiesc sa impaturesc clatitele in patru.



Clatite cu marar si naut

Pe deasupra mai presarati putin parmezan ras, garnisiti cu frunze proaspete de marar



Clatite cu marar si naut

Serviti alaturi de o ceasca de ceai cald.



Clatite cu marar si naut

Sunt delicioase!



Clatite cu marar si naut

Clatite

written by Andreea



Clatite. Aceste dulcęgarii mult iubite. Cel mai raspandit desert in toata lumea. Fiecare tara din lume cunoaste clatitele si le iubeste extrem de mult! Fie ca sunt sarate, fie ca sunt dulci, in combinatii cu branza sau cu carne, umplute cu dulceata, flambate, coapte in cuptor sau prajite in pesmet, clatitele au fost si raman desertul nostru preferat! Spre deosebire de pancakes americane cu praf de copt care se prepara imediat, clatitele clasice se prepara mai greu intrucat ai nevoie de timp pentru a coace fiecare clatita in parte in tigaie.



Clatite-reteta clasica

De-a lungul timpului multa lume m-a intrebat care este reteta clasica pentru clatite. Cata faina, cat lapte, cate oua? Pun apa minerala, pun apa, nu pun apa? Ulei? ce fel de ulei, cat ulei? De care faina, cata faina? Pun zahar, nu pun zahar in compozitie?

Sincera sa general nu am cantitati exacte pentru clatite, ci mai bine fac "la ochi". Nu stiu cum sa va spun, dar eu una sunt de parere ca nu exista o reteta exacta pentru clatite! Pentru ca mie, spre exemplu, imi plac clatitele subtiri-subtiri ca sa nu ma satur dintr-o jumatate de clatita groasa si sa-mi pice greu la stomac! Sotului meu ii plac clatitele mai grosute, ca sa simta ceva aluat impreuna cu umplutura.

Important este ca aluatul pe care il fac sa nu fie nici prea subtire, ca o supa, dar nici prea gros ca o mamaliga. Intotdeauna ma ghidez dupa simturi. Si cu toate lume ma intreaba: pai si daca nu stiu care e consistenta potrivita, atunci cum fac? Asa ca le-am dat reteta clasica dupa care ma ghidez eu, reteta pe care vi-o las si eu aici, in caz a aveti nevoie de ea.



Clatite-reteta clasica

Important e sa stiti anumite lucruri pentru a obtine niste clatite usoare, elastice dar si prea pufoase in acelasi timp.

In primul rand, Laptele: Sa fie gras, cat mai gras. Deci, de prin supermarket-urile noastre 3,5%. Daca aveti de la o sursa de incredere, de la tara, de la bunica sau matusa lapte mai gras de atat, neparat sa-l folositi pe acela.

Faina: mereu folosesc o faina pentru paine, de tip 650.

Oua: puteti pune si mai multe de 3, insa am constatat ca aluatul parca are miros pregnant de oua daca pun mai multe.

Ulei: mereu folosesc ulei de floarea soarelui. Voi puteti pune si un ulei cu miros neutru, ulei de samburi de struguri, spre exemplu. Insa, daca este reteta clasica, eu zic sa mergeti pe ulei de floarea soarelui asa cum faceau si bunicile noastre cand eram mici.



Clatite-reteta clasica

Apa calda? Da. Ajuta aluatul sa se omogenizeze mai usor. De ce nu apa minerala? Puteti pune si apa minerala. Eu puneam la inceput apa minerala in loc de apa insa am observat ca la final obtineam niste clatite mai groase, crescute, prea pufoase de parca pusesem praf de copt in compozitie. Or, eu una vreau niste clatite subtiri, cat mai subtiri, elastice,

dar si foarte gustoase. Prin urmare, nu va recomand sa puneti apa minerala, sau daca o faceti, puneti mai putina. Dar nah, dupa cum ziceam, e o chestie de gust. De aceea, ma repet, nu exista o reteta exacta pentru clatite!

Sare: eu pun sare in orice prajitura si in orice aluat. De multe ori am vazut ca unele restaurante nu pun sare in clatite, ceea ce mi se pare tare trist! Un aluat fara sare este exact sarea in bucate. Deci, macar un varf de lingurita puneti in aluat, daca vi se pare prea sarat.

Zahar? Nu, eu nu pun niciodata zahar in aluatul de clatite. Pentru ca exista pericolul ca aluatul sa se prinda de tigaie in timpul prajirii. Si pentru ca oricum, clatitele vor fi umplute cu o dulceata, ciocolata, fructe, oricum prea dulci pentru gustul meu. In plus, daca va mai raman clatite, a doua zi puteti sa le umpleti cu ceva sarat pentru ca nu ati pus zahar in compozitie.

Zahar vanilat: este optional. Doar pentru aroma, nu va indulci aluatul. Insa, din nou, daca vreti sa faceti umplutura sarata, atunci nu, nu puneti zahar vanilat :). Eu pun cateodata, pentru ca vreau niste clatite parfumate.



Clatite-reteta clasica

Stiu, sunt niste prapadite de clatite, iar eu am scris asa de mult, de parca am prezentat o reteta de entremet! ☐

Ingrediente pentru 14-15 clatite (depinde cat de groase/subtiri le faceti):

- 600 ml lapte gras
- 3 oua
- 200-250 g faina
- 4 linguri ulei
- 2 linguri apa calda
- 1 lingurita sare

- 1 lingurita zahar vanilat (optional)
- ulei pentru prajit clatitele

Pentru a prepara aluatul, cel mai bine este sa il facem cu ajutorul unui mixer, sau in blender. Eu pun ingredientele umede in blender, pornesc blenderul cateva secunde, dupa care si faina si pornesc blenderul din nou pentru cateva secunde. In felul acesta aluatul nu face niciodata cocoloase. Voi puteti face aluatul si cu telul, insa va trebui sa alternati faina cu ingredientele lichide si sa amestecati incet cu telul.

Daca preparati aluatul cu mixerul sau cu blenderul, atunci puneti pentru inceput laptele impreuna cu ouale, uleiul, apa calda si sarea si porniti blenderul cateva secunde pana s-au omogenizat toate. Apoi adaugati jumatate din cantitatea de faina si porniti blenderul cateva secunde. Apoi adaugati restul de faina si omogenizati din nou.

In acest moment, veti obtine probabil o compositie mai subtire decat cea cu care sunteti obisnuiti. Este ok. Turnati compositia din blender intr-un vas inalt si dati vasul la frigider pentru 30 de minute pentru ca glutenul sa se dezvolte. Aluatul poate sa stea si mai mult la frigider, eu l-am lasat si dupa o zi pe alta si a fost ok.



Clatite

Dupa 30 de minute aluatul va fi mai gros. Daca vi se pare prea gros, mai puteti adauga cateva linguri de lapte. Va trebui sa obtineti un aluat de consistenta smantanii lichide, nu consistenta smantanii acre! :D.

Puneti tigaiia de clatite pe foc, picurati cateva picaturi de ulei, intindeti uleiul pe toata suprafata tigaii cu ajutorul unei pensule sau a unui servetel. Luati jumatate de polonic de compositie si turnati in mijlocul tigaii. Imediat rotiti tigaiia de la stanga la dreapta pentru a distribui uniform

compozitia in tigaie. Pentru ca eu optez pentru clatite subtiri, o jumătate de polonic este mai mult decat suficient pentru o clatita. Daca vreti clatite mai groase, puteti pune mai multa compositie. Ghidati-va dupa instinct! :).

Dupa cateva secunde intoarceti clatita si pe partea cealalta si coaceti pana este gata. Repetati operatiunea si cu restul de aluat.

Pentru ca spuneam ca gemul de fructe este prea dulce pentru mine, de multe ori prefer sa-mi fac eu o varianta de gem rapida pentru clatite, un borcanel mic, cat sa-mi ajunga pentru toata portia de clatite. De data aceasta a fost gem de zmeura.



Clatite cu gem de zmeura

Asa ca daca si voi sunteti fani clatite, mergeti catre bucatarie si preparati o potie zdravana! Cei ai casei va vor multumi tare mult! Ah, chiar! Si care este reteta voastra de baza de clatite? Sau si voi le faceti tot "la ochi", asa ca mine? ☐

Pancakes cu ovăz

written by Andreea



Pentru astazi niste pancakes mai usurele si mai dietetice, cu un continut scazut de gluten. Intr-o sambata dimineata, pe cand imi doream ceva dulce alaturi de cafea, m-am gandit la niste pancakes bune, insa pe care sa le savurez oarecum "mai impacata" cu gandul ca nu pot avea asa multe calorii :). Prima data cand am facut fabuloasa reteta de Pancakes cu cirese si rom pe care o gasiti AICI, mi-am zis ca aceea va fi reteta mea preferata si nu o voi inlocui niciodata. Eh, dupa ce le-am facut pe astea cu imi vine sa ma razgandesc! :). Despre pancakes astea cu ovaz va zic ca sunt minunate si ca sunt speciale pentru ca: sunt atat de usoare, incat ai crede ca sunt niste pernite umplute cu fulgi. Credeti-ma ce va spun: sunt foarte usoare si fragede! Din compozitia de mai jos mie mi-au iesit 5 bucati, prea multe ca sa nu le poti manca pe toate odata :). Nu mai spun ca sunt si satioase! Chiar foarte satioase! Singura problema la ele a fost faptul ca, fiind atat de usoare si de pufoase, au fost totodata si mai uscate, nu asa umede, prin urmare au avut la final nevoie de mai mult sirop de artar decat ma asteptam, dar nah, fiecare cu gustul lui :). Nu va mai tin in suspans, iata reteta (pentru 5

bucati):150 g faina de ovaz

2 oua

2 lingurite ulei de cocos topit

3 linguri chefir (sau sana)

1 lingurita extract vanilie

(sau zahar vanilat)

2 lingurite praf de copt

1/2 lingurita scortisoara

1 praf sare

2 lingurite ulei cocos pentru uns tigaia



Separati albusurile de galbenusuri. Intr-un castron bateti albusurile impreuna cu sarea pana obtineti o spuma densa. Separat, intr-un alt castron amestecati galbenusurile impreuna cu zaharul vanilat, scortisoara, laptele batut si uleiul de cocos. Incorporati faina de ovaz amestecata cu praful de copt.



La sfarsit adaugati albusurile batute spuma. Prima data puneti 3 linguri de albus batut si amestecati compozitia energic.

Restul de albus il incorporati incet si delicat.



Intr-o tigaie non aderenta picurati cateva picaturi de ulei de cocos, lasati sa se incinga tigaia. Puneti 2 linguri din compozitia de pancakes in mijlocul tigaii si lasati sa se coaca. Atunci cand observati basicute la suprafata aluatului, intoarceti clatita cu ajutorul unei spatule. S-o intoarceti cu grija pentru ca este extrem de fragila!



Mai lasati pe cealalta parte timp de 1 minut dupa care transferati pe o farfurie. Continuati cu restul de aluat.



Si cand va spun ca sunt fragede, nu exagerez! Eu am rupt una incercand sa o transfer din tigaie.



Deasupra lor puneti cateva feliute de banane sau orice alt fruct parfumat.



Puteti pune miere sau siropul preferat, eu am optat pentru siropul de artar pe care il iubesc la nebunie!



Astea sunt



Dupa cum v-am zis, solicita un pic mai mult sirop ☐



Iar aici sectiunea cea pufoasa.



Enjoy!

Pancakes cu cirese si rom

written by Andreea



Pana va povestesc eu despre minunatele zile petrecute in Istanbul, va las aici o reteta de pancakes cu cirese si rom. Cirese pentru ca imi plac tare mult, iar sa le dea o savoare aparte. Intr-un final, le puteti face cu orice fruct doriti, numai sa aveti grija ca fructul sa nu fie prea zemos, iar cat despre pune orice doriti :). Trebuie sa recunosc ca pe mine m-a apucat un dor si un drag nespus pentru cirese, astfel incat am facut si un cheesecake cu cirese. Daca cineva este interesat si de cheesecake-ul cu cirese, atunci sa-mi lase vorba aici si pun si reteta pentru treaba asta cu cirese :).

Ma refeream la treaba asta adica, ☐



Acum revin la pancakes ☐

Iata varianta mea:

75 g unt

1 ou

200 ml lapte batut

250 g faina
200 g cirese proaspete
1si 1/2 lingurite praf de copt
2 linguri zahar
5-6 picaturi esenta rom (sau dupa gust)
1 praf sare
cateva picaturi ulei pentru prajit



Spalati ciresele si curatati-le de cozi si samburi, dupa care tiati fiecare cireasa in jumatate, lasati-le deoparte. Intr-un castron topiti untul la microunde, lasati-l sa se raceasca usor. Adaugati peste unt oul, amestecati cu telul



dupa care, laptele batut si zaharul.



Adaugati si esenta de rom, sarea si faina amestecata cu praful de copt. Incorporati usor cu ajutorul telului.



La sfarsit incorporati ciresele in aluat.



Incingeti o tigaie de teflon, picurati in ea 2-3 picaturi de ulei. Luati 2 linguri din compozitia de aluat cu cirese si puneti in tigaie, niveland aluatul cu spatele lingurii. Lasati pancake-ul sa se prajeasca in tigaie cam 3-4 minute, pana observati ca la suprafata apar mici bule de aer. Cu ajutorul unei spatule, intoarceti clatita si pe partea cealalta, pentru alte 3-4 minute. Scoateti pe un platou sau pe farfuria de servit si repetati operatiunea pentru celelalte clatite.



Serviti calde cu sirop de artar



sau cu miere, insa mie mi-au placut mai mult cu sirop de artar, pentru ca are o aroma de caramel aparte.



Siropul de cirese sau alt sirop este si acela bun. Va descurcati voi! ☐



Eu zic ca o sa va placa tare mult.



Enjoy!