

▯ Clatitele cu hrisca sunt un desert usor, bogat in vitamine (B1 si B2), au mai putine calorii si sunt absolut delicioase.



Timp de preparare: Mediu

Numar de portii: 4

Complexitate: mediu**Ingredienteclatite**

125 g făină de hrișcă

300 ml lapte

2 ouă

2 lingurițe cu zahăr

sare

ulei

umplutură

250 g mascarpone

2 lămâie

3 mere

3 pere

60 g stafide

60 g unt

2 linguri cu zahăr

2 linguri cu coniac

Mod de preparare 1. Pentru clatite, amesteca ingredientele uscate într-un bol. Adauga ouale batute si o treime din lapte si amesteca pentru a nu face cocoloase. Subtiaza compozitia cu lapte, pas cu pas, pana ajungi la consistenta unei smantani care curge. Incinge cate o lingurita cu ulei într-o tigaie nonaderenta si coace clatitele, una cate una.

2. Pentru umplutura, bate crema mascarpone cu sucul unei lamaie si lasa la rece. Separat, stoarce a doua lamaie si pune sucul într-un bol. Adauga merele si perele curatate de coaja si feliate cat mai subtire si amesteca-le pentru a se intrepatrunde aromele.

3. Incinge untul si caleste pe foc mic fructele impreuna cu stafidele inmuiate in prealabil in apa. Dupa trei minute, adauga zaharul si coniacul si mai lasa 6-7 minute.

4. Uple cu generozitate 8 clatite si serveste-le ornate cu crema de mascarpone

** sursa :ecuisine.ro