



# Clătite cu nuci și coacăze

🕒 30–40 Min. 🍷🍷🍷

## Pregătire

- 1 Pentru a prepara clătitele: Amestecă făina, laptele, ouăle, zahărul și Kotányi Veggy Sweet pentru a prepara aluatul. Încinge ulei într-o tigaie și adaugă un strat subțire de aluat și prăjește.
- 2 Pentru a prepara umplutura: Coace alunele puțin într-o tigaie uscată și fierbinte. Adaugă coacăzele și amestec Veggy Sweet și lasă-le la foc mare până încep să fiarbă.
- 3 Întinde umplutura pe clătite, pliază-le și servește.

## Ingrediente 4 Porții

🔥 = Kotányi Produkte

### Pentru clătite

100 g	Făină integrală
200 ml	Lapte de ovăz
2	Ouă
25 g	Zahăr
5 g	🔥 Archive: Veggy Sweet amestec de aseasonare

### Pentru umplură

100 g	Alune, măcinate
250 g	Coacăze
20 g	🔥 Archive: Veggy Sweet amestec de aseasonare

