

REȚETĂ CAFEA DUBLU ESPRESSO ȘI CLĂTITE DE CAFEA

🕒 10 min.

👤 Mediu



MATERIALE

Cuptor
Bol
Tigaie Pentru Clătite
Ceașcă Lungo (110 MI)

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

Capsulă Grand Cru *Vivalto Lungo*
4 Ouă
275 G Făină
600 MI Lapte
Un Pliculeț De Zahăr De Vanilie
Marmeladă
Pastă De Ciocolată
Zahăr
Unt

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

- Amestecați făină cu zahăr vanilat într-un bol
- Adăugați 4 ouă și mixați în timp ce adăugați treptat lapte proaspăt
- Topiți untul și adăugați în compoziție
- Adăugați *Vivalto Lungo Grand Cru*
- Așezați o bucățică de unt într-o tigaie pentru clătite și așteptați să se topească
- Turnați o cantitate potrivită pentru o clătită în tigaie și întoarceți-o pe fiecare parte până ce capătă o culoare arămie
- Presărați puțin zahăr peste clătită sau întindeți marmeladă sau pastă de ciocolată și savurați alături de un *Vivalto Lungo*