

 70 de minute  6 portii  Mediu

Ingrediente

Oua - 4 bucati
Lapte - 100 de mililitri
Ulei de floarea soarelui - 100 de mililitri
Zahar - 15 linguri
Praf de copt - 2 pliculete
Zahar vanilat - 2 plicuri
Faina - 2 pahare
Lamaie
Apa minerala - 1 pahar
Branza de vaci - 500 de grame
Nuci - 100 g nuci nemacinat
Zahar pudra - 2 linguri
Margarina

Mod de preparare

1. Separi ouale si bati galbenusurile cu zaharul, vanilia si praful de copt, iar albusurile le pui deoparte. Dupa ce le-ai batut bine, adaugi laptele, dupa care uleiul, apa minerala, zeama de lamaie si la urma adaugi faina.
2. Compozitia trebuie sa fie mai groasa decat cea de clatite. Ungi tava cu margarina, presari putina faina si pui compozitia, dar nu toata, mai lasi putina, pe aceea o amesteci cu cacao. Torni peste cealalta compozitie.
3. Amesteci branza de vaci cu zaharul pudra, iei cu o lingurita si pui deasupra, peste tot. Rupi nucile in bucati mici si le presari peste blat. Dai tava la copt pentru 20 de minute.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>