

**ingrediente****Clatite**

70g faina  
10g zahar  
1,5g praf de copt  
0,5g sare  
70ml lapte batut  
1ou  
20g unt

**Umplutura**

15g miez de nuca coapta in  
cuptor  
30ml sirop de artar  
15ml ulei de fl.s.  
15g unt

**Crema de portocale**

30g mascarpone  
50ml frisca lichida  
15g zahar  
1 lingurita rasa de coaja de  
portocala

un praf de sare

**semipreparare**

Se pregateste compozitia de pancake: se amesteca faina, zahar, sare, praf de copt, la acestea se adauga lapte batut, oua si unt topit, se amesteca .

Crema de portocale: frisca se bate, se adauga zahar fin cand paleta lasa urme in aceasta, se ajunge la compozitia dorita, aici se incorporeaza mascarpone amestecat cu zest de portocala preparare.

Se gatesc pancake-urile in amestec de ulei si unt in tigaie sau pe plita dreapta.

Se asaza in farfurie alternand peste fiecare cu suc de portocale, sirop de artar si nuca.

In mijlocul acestora se asaza o lingura mare de crema. Se poate orna cu fire de coaja de portocala.

