



# CUSMA LUI GUGUTA

Timp preparare: 1h Numar portii: 6

Realizam aluatul de clatite: mixam ouale, laptele si faina pana obtinem un lichid fara cocoloase. Punem o tigaiie pe foc, si o ungem cu putin ulei (ne putem folosi de un servetel cu ulei). Cand tigaia e incinsa, punem compozitie cu un polonic si incercam sa intindem pe toata suprafata tigaii. Intoarcem cand observam ca marginile s-au rumenit. Ar trebui sa lasa 15 clatite (diferă în funcție de diametrul tigaii).

Realizam frisca: batem smantana cu zaharul pana obtinem frisca.

Puntem visine bine scurse pe clatite si rulam. Punem o baza de 5 clatite una langa cealalta, apoi punem putina frisca cat sa acopere clatitele. Continuam cu un rand de 4, frisca, 3, frisca, 2, frisca, 1 si apoi acoperim totul cu frisca. Putem rade niste ciocolata si pune cateva visine in varf.

## Ingredientie:

- 400ml lapte
- 2 oua
- 100g faina
- 300g visine
- 300ml smantana
- 80g zahar

\*Puteti folosi visine decongelate, sau alte fructe: zmeura, mure, coacaze, etc.