

Τηγανίτες αλμυρές



Οι τηγανίτες είναι τόσο αγαπημένες για όλους μας που αποφασίσαμε να σας δείξουμε έναν πολύ ιδιαίτερο τρόπο για να τις φτιάξετε. Η αλήθεια είναι πως είναι νόστιμη η συνταγή αλλά το πιο ιδιαίτερο είναι ο τρόπος που θα σας δείξουμε για να φτιάξετε την τηγανίτα. Πάμε να κάνουμε τις πιο τέλειες τηγανίτες με σχέδια, ακολουθώντας απλές και εύκολες συμβουλές.

Υλικά:

300 ml γάλα

100 γρ. γιαούρτι Total πλήρες

200γρ. Αλεύρι ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

2 κουταλάκια baking powder

100 γρ. άχνη Ζάχαρη ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

2 αυγά

1/2 κουταλάκι αλάτι

Μπουκάλι για να κάνουμε τηγανήτες με σχέδια. σπείρες και προσωπάκια.

Αλμυρές:

Κασέρι-Αλλαντικά

Τόνο, ντομάτα, μαρούλι, ελαιόλαδο με γεύση βασιλικό ή κάτι παρόμοιο

Εκτέλεση:

Αναμειγνύεις όλα τα υλικά στο μπολ και ανακατεύεις μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Μόλις έχεις έτοιμο το μείγμα βάζεις το τηγάνι να κάψει και βάζεις λίγο μείγμα στο μπουκάλι που έχεις κάνει πρώτα μια τρύπα για να περνάει το υγρό. “Ζωγράφισε” στο τηγάνι το σχέδιο που θέλεις να κάνεις και άστο για κάποια δευτερόλεπτα να ψηθεί, έπειτα γέμισε τα κενά. Όταν φτιάξεις τις τηγανίτες σέρβιρε τες αλμυρές ή γλυκές.

Καλή επιτυχία.

Δες εδώ τη συνταγή σε βίντεο:



