

# 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:



## Τηγανίτες Τρικολόρε



Οι τηγανίτες είναι μια τέλεια εύκολη λύση για κάθε στιγμή της ημέρας. Σήμερα θα φτιάξουμε τηγανίτες αλλά όχι τις κλασικές. Θα φτιάξουμε τηγανίτες τρικολόρε για να μην πω τετρακολόρε. Πάμε να δούμε πως θα δώσουμε χρώμα στο φαγητό μας εύκολα και γρήγορα.



**Υλικά:**

**Τηγανίτες Τρικόλορε**

300 ml γάλα

200γρ. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

80 γρ. άχνη Ζάχαρη ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

2 αυγά

½ κουταλάκι αλάτι Ιμαλαΐων Saltic

Ελαιόλαδο Ariston

### **Για χρώμα:**

1 κουταλιά πελτέ ντομάτας

1 μπολ Μαϊντανό και σπανάκι

1 Βρασμένο παντζάρι

### **Για το σερβίρισμα:**

100 γρ. τυρί κρέμα

2 κουταλιές μαγιονέζα

5 φέτες καπνιστή γαλοπούλα

5 φέτες τσένταρ

### **Εκτέλεση:**

Σπας τα αυγά σε ένα μπολ και τα χτυπάς. Βάζεις αλάτι και λίγη ζάχαρη. Βάζεις το γάλα και τέλος προσθέτεις το αλεύρι και ανακατεύεις. Σε μέτρια φωτιά βάζεις το τηγάνι να ζεσταθεί. Αν θέλεις σουρώνεις το μείγμα , για να μην έχει σβώλους . Χωρίζεις το μείγμα. Χρησιμοποιείς το τσέρκι το οποίο έχεις βουτυρώσει όπως και το τηγάνι. Τηγανίζω από τη μια πλευρά και ύστερα γυρίζω και από την άλλη.

Για πράσινο χρώμα: Χτυπάς στο μιξεράκι το baby σπανάκι , μαιντανό με λίγο ελαιόλαδο, το ρίχνω στο μείγμα και τηγανίζω.

Για πορτοκαλοκόκκινο χρώμα: Βάζεις πελτέ ντομάτας στο μείγμα, και για πιο κόκκινο βάζεις παντζάρια χτυπημένα στο μιξεράκι,

Ανακατεύεις τη μαγιονέζα με το τυρί κρέμα και λίγο αλάτι.

Βάζεις μια τηγανίτα και από πάνω γαλοπούλα , άλλη μία τηγανίτα και από πάνω κρέμα και τσένταρ κλπ. Σερβίρεις με τσένταρ, γαλοπούλα, τυρί κρέμα μαγιονέζα και ότι άλλο επιθυμώ.

ΔΕΣ ΕΔΩ ΚΑΙ ΤΟ ΒΙΝΤΕΟ ΜΕ ΤΗΝ ΕΚΤΕΛΕΣΗ:



#### INFO:

- Για αφράτες και τραγανιστές τηγανίτες αντικατέστησε το υγρό του μείγματος με σόδα.
- Γύρισε τις τηγανίτες, μόνο όταν έχουν ήδη κάνει φουσκάλες από τη μία πλευρά.
- Χρησιμοποίησε αντικολλητικό τηγάνι, αρκετά ρηχό για να βγαίνουν εύκολα οι τηγανίτες με μια μεταλλική σπάτουλα.
- Μην αλείψετε το τηγάνι με λάδι. Ψέκασε το τηγάνι (όσο είναι κρύο και ποτέ όσο είναι ζεστό) με σπρέι λαδιού.
- Μην ψήνεις τις τηγανίτες σε δυνατή φωτιά επειδή βιάζεσαι. Το καλύτερο ψήσιμο τηγανίτας γίνεται με μέτρια φωτιά.



**bletsas**<sup>gr</sup>  
Ευτύχης Μηδέτσας