

# Τηγανίτες με Σάλτσα Φράουλας - με Θέμη από Glykoalmyro.gr

Η παρέα ενός νέου και ταλαντούχου παιδιού κάνει τον Ευτύχη ακόμη πιο χαρούμενο στην κουζίνα. Ο Θέμης και ο Ευτύχης συναντήθηκαν και έφτιαξαν μαζί μοναδικές τηγανίτες με σάλτσα φράουλας. Μπορείς να δεις όλο το βίντεο παρακάτω ή να διαβάσεις για τα υλικά και να ενημερωθείς στην συνέχεια.

## **ΥΛΙΚΑ**

### **Τηγανήτες**

380 ml γάλα

280γρ. Αλεύρι ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

2 κουταλάκια baking powder

100 γρ. ζάχαρη

2 αυγά

1/2 κουταλάκι αλάτι

2-3 κουταλιές κακάο (για τις μισές)

10 Φράουλες

2 κουταλιές άχνη Ζάχαρη Αφοί ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

### **Εκτέλεση:**

Σπάμε τα αυγά στο μπολ και βάζουμε τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε μέχρι να αφρατέψει. Βάζουμε λίγο μπέικιν πάουντερ και συνεχίζουμε το ανακάτεμα. Βάζουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. (Δεν ξεχνάμε να κοσκινίσουμε το αλεύρι.) Επίσης παράλληλα με το αλεύρι ρίχνουμε και το γάλα. Αν θέλουμε να το αφήσουμε να ξεκουραστεί μπορούμε. Αν όχι δεν υπάρχει κανένα πρόβλημα. Βάζουμε στο τηγάνι το μείγμα σε μικρό στρόγγυλο σχήμα και τις αφήνουμε να ψηθούν.

Τέλος τις σερβίρουμε με σάλτσα από φράουλες.

Τον Θέμη μπορείς να τον βρεις και στο [glykoalmyro.gr](http://glykoalmyro.gr)

