

Clafoutis ze śliwkami



MISZELKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masto	10 dag
śliwki wydrylowane	0,5 kg
cukier	10 dag
jajko	3 szt.
mąka pszenna	10 dag
sól	szczypta
mleko	150 ml
aromat waniliowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło roztopić, ostudzić. Jajka połączyć z cukrem, dodać mąkę i sól, na końcu masło, mleko i aromat. Ubijać jeszcze 5 min.. Naczynie żaroodporne wysmarować tłuszczem, na dnie ułożyć śliwki i wleć ciasto. Piec 10 min w 200 st. a następnie zmniejszyć temp. do 180 st. i piec ok 40 min.. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.