

Wieloowocowe Clafoutis



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2/3 szkl
mleko	1 szkl
jaja	3 szt
cukier	1/4 szkl
mąka kukurydziana	3 łyżki
masło	do wysmarowania formy
sól	1/4 łyżeczki
olejek waniliowy	1 łyżeczka
cukier puder	do posypania
owoce	300 (jagody, morele, czereśnie, trus

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzej piekarnik do 180 C.

Formę do zapiekania wysmaruj masłem.

Owoce (morele, brzoskwinie, czereśnie, truskawki) pokrój na niewielkie kawałki i obtocz w mące kukurydzianej, następnie ułóż je na dnie naczynia. Jagody również należy obtoczyć w mące kukurydzianej i posypać nimi owoce.

Zmiksuj razem jajka, mleko, mąkę pszenną, cukier, olejek waniliowy i sól.

Gotowe ciasto wylej do formy z owocami i zapiekaj przez ok. 50 minut, aż stanie się złociste i puszyste.

Po upieczeniu wierzch clafoutis oprósz cukrem pudrem.

Po wyjęciu z piekarnika ciasto opada.