

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Clafoutis al melone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

MELONE 280 gr
ZUCCHERO 100 gr
FARINA 50 gr
LATTE INTERO 250 ml
UOVA 2
VANILLINA 1 bustina
ZUCCHERO per copertura -

Il clafoutis al melone è una versione freschissima e gioiosa quanto può esserlo un dolce preparato con la frutta estiva! Una merenda spettacolare da consumare all'aperto, un dolce perfetto per terminare la cena sul patio, una colazione profumatissima nelle pigre giornate estive!

PREPARAZIONE

1 Il clafoutis è un dolce dell'ultimo momento, velocissimo da preparare e da cuocere quindi

accendete subito il forno a 200°C ed imburrate uno stampo, preferibilmente rotondo da 23 cm di diametro.

Essendo il clafoutis un dolce da servire in tavola senza doverlo sformare, scegliete uno stampo che sia carino da portare in tavola.

Mentre il forno si scalda, mettete in una ciotola la farina e lo zucchero



2 Aggiungete le due uova ed amalgamate il tutto con l'ausilio di una frusta.





- 3 Quando avrete ottenuto un composto liscio, aggiungete il pizzico di sale, la bustina di vanillina ed il latte freddo ed amalgamate nuovamente il tutto sempre con la frusta.



- 4 Prendete lo stampo imburrato e disponetevi il melone tagliato a tocchetti e passato leggermente in un po' di farina.



5 Versateci sopra la pastella appena preparata.



6 Infornate per 40 minuti o fino a che uno stecchino ne esca pulito.

A 5 minuti dal termine della cottura, spolverate il clafoutis con abbondante zucchero semolato e rimettete in forno con il grill acceso per caramellare lo zucchero in superficie.



- 7 Portate il dolce in tavola ancora nello stampo dove è stato cotto e lasciate che ciascun commensale possa servirsi direttamente dallo stampo.