

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Clafoutis all'uva e rosmarino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

UVA BIANCA 300 gr
ZUCCHERO 100 gr
FARINA 50 gr
LATTE INTERO 250 ml
UOVA 2
ROSMARINO 2 rametti
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO per copertura -

Nel **clafoutis all'uva e rosmarino**, quest'ultimo potrebbe far storcere il naso ai fedelissimi del clafoutis classico. In realtà questo originale abbinamento è praticamente perfetto e se il profumo del rosmarino potrebbe confondervi, abbiate fede: il gusto e la ricchezza dell'uva vi riporteranno su una dolcissima strada!

E se questo dolce vi piace tanto provate anche quello al [kiwi](#): eccezionale!

PREPARAZIONE

1 Il clfaoutis 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 ed il latte freddo ed amalgamate nuovamente il tutto sempre con la frusta.



4 Solo una volta ottenuta la pastella liscia, aggiungete il rosmarino tritato.



5 Prendete lo stampo imburrato e disponetevi i chicchi d'uva interi.



6 Versateci sopra la pastella appena preparata.



7 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.

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

CONSIGLIO

Quanto tempo posso conservare il clafoutis?

Puoi conservarlo in un contenitore per dolci in frigorifero per un paio di giorni.

Posso aggiungere delle mandorle?

Certo, ci stanno proprio bene!