

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Clafoutis alle fragole

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

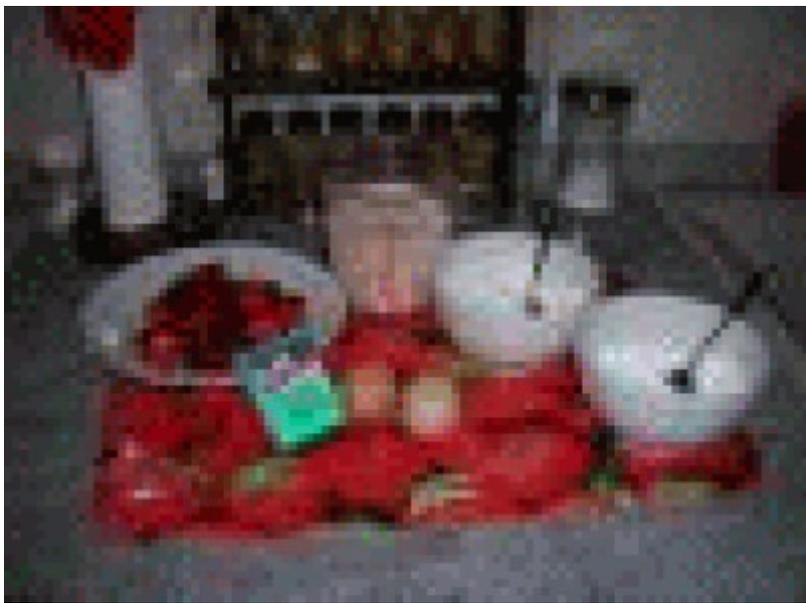
REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FRAGOLE lavate, mondate e tagliate a
fettine - 250 gr
FARINA 00 125 gr
ZUCCHERO A VELO 65 gr
UOVA 2
LATTE 500 ml

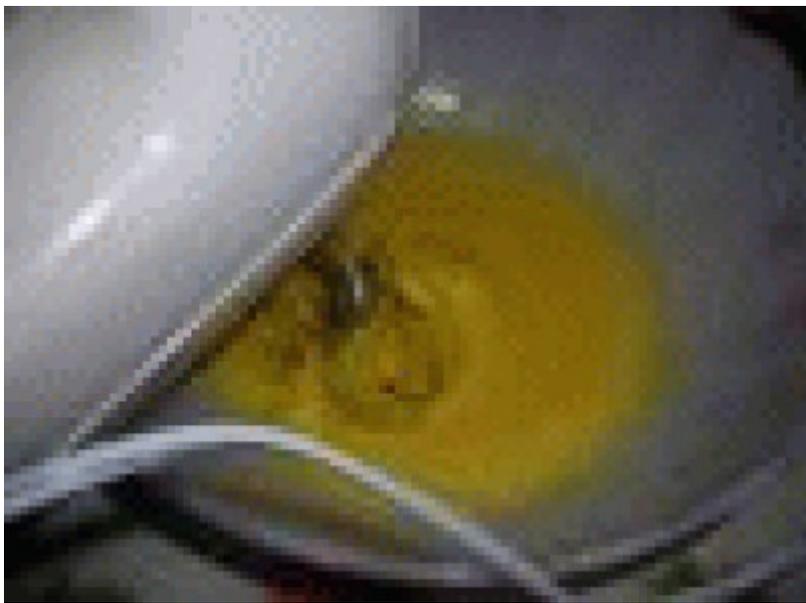
PREPARAZIONE



2 Con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero a velo.



3 Dovrete ottenere un composto spumoso (ci vorranno 15 minuti circa).



4 Aggiungete la farina un cucchiaino per volta.



5 Poi a filo il latte tiepido.



6 Versate il composto in una pirofila imburata.



7 Adagiate le fragole sul composto.



8 Cuocete in forno a 180°C per 40 minuti.



9 Lasciate intiepidire qualche minuto e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Decorate con qualche fragola.

