

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

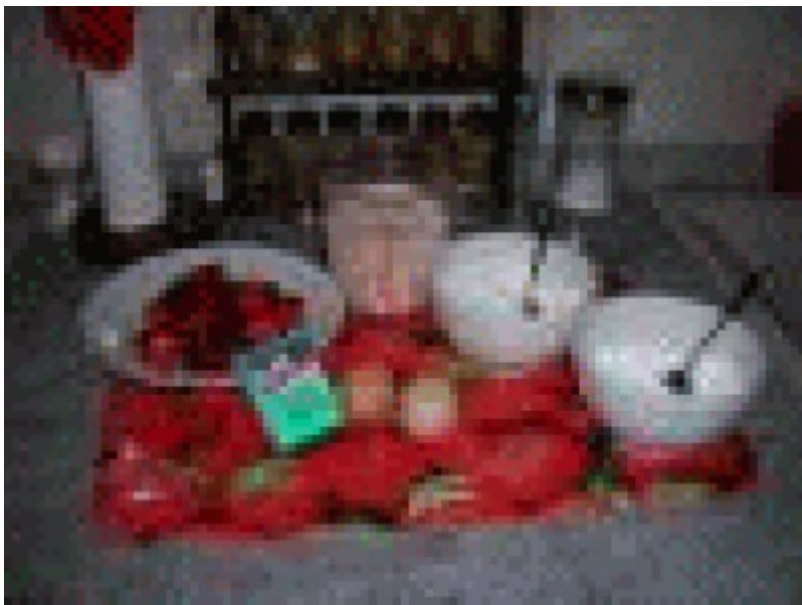
---



## INGREDIENTI

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

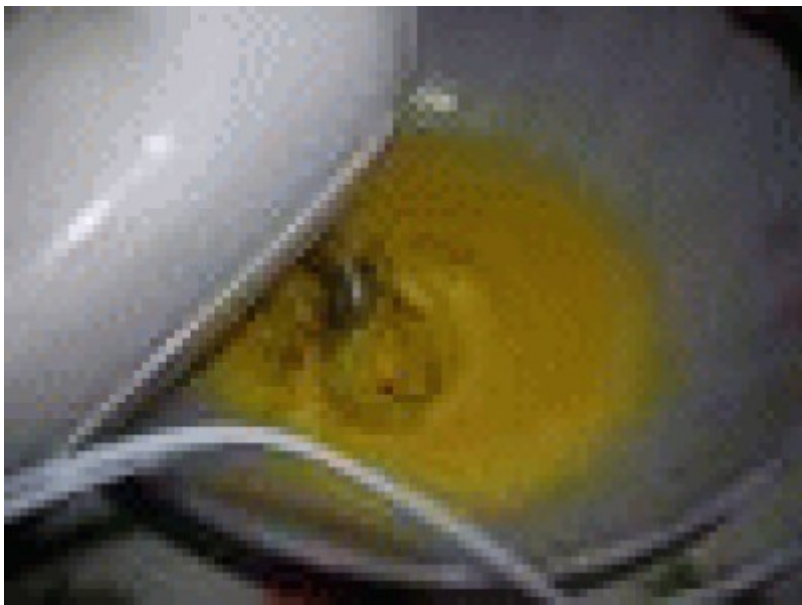
## PREPARAZIONE



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 imburrata.



**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.

