

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Clafoutis alle susine giganti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **40 min** COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



In questa ricetta che andiamo a mostrarvi vi proponiamo una variante molto golosa di una ricetta molto semplice e veloce da fare: il clafoutis, un dolce francese che in questa versione abbiamo arricchito con susine giganti. Il clafoutis nasce in Francia e grazie alla sua bontà si è diffuso in tutto il mondo. Testimonianze storiche lo collocano nella regione di Lomousin intorno al XIX secolo. Nasce come dolce per pastori e contadini che lo mangiavano nei campi. Per non perder tempo, questo dolce si faceva con le ciliegie, inserendole con tutto il nocciolo. In realtà oltre ad essere più sbrigativo si dice che il nocciolo conferisca la dolce

stesso un sapore ed una consistenza eccezionale!. Per consistenza e sapore, l'impasto base ricorda quello delle crepes, ed è proprio per questo motivo che ben si presta ad accogliere numerose varianti! Oggi vogliamo mostrarvi come realizzarlo con le susine giganti. Le susine giganti sono un frutto estivo ed è per questo che il clafoutis è un ottimo dolce da presentare a fine cena, ma è buonissimo anche a colazione e a merenda, è l'ideale infatti quando troppo caldo per impegnarsi con qualcosa di più elaborato. Il suo nome proviene da clafir ovvero riempire in francese. È una ricetta molto semplice e veloce perfetta anche per chi è alle prime armi. Qui ovviamente usiamo le susine ma nulla vi vieta di dare spazio alla fantasia e realizzarlo con la frutta di stagione che più vi piace. Se ci pensate bene è un ottimo modo anche per far mangiare la frutta ai bambini più restii. Anche se semplice è molto energetico ed è per questo che è perfetto da consumare a colazione. Vi basteranno delle delle uova fresche e frutta di stagione! Sbizzaretivi nella scelta della frutta, ci stanno benissimo anche i [kiwi ad esempio!](#) È molto semplice e veloce nella realizzazione ma se avete dubbi o domande potete sciverci nei commenti e risolveremo le vostre perplessità!

INGREDIENTI

SUSINE giganti - 6
ZUCCHERO 100 gr
FARINA 50 gr
LATTE INTERO 250 ml
UOVA 2
VANILLINA 1 bustina
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO per copertura -

PREPARAZIONE

1 Proprio perché 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 le susine lavate e tagliate a metà con la parte tagliata rivolta verso il basso.



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.

DOMANDE