

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Clafoutis alle susine

LUOGO: **Europa / Italia**

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

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Un dolce classico di frutta da preparare all'ultimo minuto, anche nel caso in cui si presentassero ospiti inattesi. Dieci minuti del vostro tempo e poi il forno farà il resto... Il risultato? Spettacolare! Quella che vi proponiamo in questa pagina è la ricetta del **clafoutis alle susine**. Il clafoutis è un dolce molto famoso di origine francese e conosciuto oramai in tutto il mondo. Fonti storiche ci testimoniano che sia nato intorno al XIX secolo nella zona di Limousin. La versione più nota di certo è quella alle ciliegie che devono essere messe intere e col nocciolo, ma è un dolce semplice e talmente tanto versatile che si può fare con qualunque tipo di frutta si voglia. La sua base ricordando l'impasto delle crepes, si sposa ad

infinite varianti. Oggi vi proponiamo l'abbinamento con le susine. Le susine sono un frutto estivo ed è per questo che il clafoutis è un ottimo dolce da presentare a merenda o a fine pasto nei giorni in cui si ha troppo caldo per impegnarsi con qualcosa di più elaborato. Il suo nome deriva dalla parola clafir che in dialetto francese significa riempire. Il clafoutis veniva preparato dai pastori e dai contadini che lo consumavano durante le lunghe giornate di lavoro. La ricetta del clafoutis è molto semplice, tanto semplice che è adatta anche ad un pubblico poco esperto, vi basterà in un recipiente mescolare gli ingredienti ed aggiungere in questo caso le susine, ma poi date anche via libera alla fantasia! A seconda del periodo dell'anno in cui siete si può utilizzare qualunque tipo di frutta vi piaccia. Ve lo consigliamo vivamente anche se in famiglia avete bambini che sono restii ad assumere frutta. È un ottimo modo anche per cominciare la giornata facendo il pieno di energia e nutrienti. Vi basterà avere delle uova fresche e se siete a dieta potete sostituire lo zucchero semolato con quello integrale. Fate questa versione e poi divertitevi a cambiar frutta, magari accoppiandola anche a frutta secca e scegliete la vostra combinazione preferita! Se amate i sapori esotici ad esempio vi consigliamo il clafoutis all'[ananas e cocco](#), spettacolare!

INGREDIENTI

SUSINE 11

FARINA 100 gr

LATTE INTERO 400 ml

UOVA 4

ZUCCHERO 180 gr

ZUCCHERO A VELO 20 gr

BURRO

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 le uova e lo zucchero, sbattete il composto con una frusta.



2 Aggiungete lo zucchero a velo e continuate a sbattere.



- 3 Quando avrete ottenuto un composto liscio, aggiungete il latte freddo poco per volta ed amalgamate nuovamente il tutto sempre con la frusta.



- 4 Aggiungete la farina setacciandola direttamente nella ciotola dove è presente il composto, amalgamatela fino ad ottenere un composto omogeneo.



5 Prendete lo stampo imburrato e disponetevi le susine lavate e tagliate a metà.



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.



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

DOMANDE

Quanto tempo posso conservare il clafoutis?

Puoi conservarlo per 2 giorni in frigorifero.

Si serve a fette?

Sì puoi servirlo a fette o presentarlo nel tegame in cui l'hai cotto in modo che ciascun commensale possa prendere la sua parte.