

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Clafoutis ai kiwi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



Il clafoutis al kiwi è un dolce veloce e a basso costo che può aiutarvi non solo per una colazione o una merenda genuina, ma anche per proporre in tavola una variante delicata delle torte alla frutta. Il clafoutis, dolce versatile e molto semplice, è un ottimo modo per proporre la frutta anche a chi, davanti a una mela o a un kiwi, storce il naso.

INGREDIENTI

KIWI GOLD 4
ZUCCHERO 100 gr
FARINA 50 gr
LATTE INTERO 250 ml
UOVA 2
VANILLINA 1 bustina
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO per copertura -

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, la bustina di vanillina ed il latte freddo ed amalgamate nuovamente il tutto sempre con la frusta.



4 Prendete lo stampo imburrato e disponetevi i kiwi sbucciati e tagliati in quarti.



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.