

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Clafoutis al melone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

MELONE 280 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
FARINA 50 gr  
LATTE INTERO 250 ml  
UOVA 2  
VANILLINA 1 bustina  
ZUCCHERO per copertura -

Il clafoutis al melone è una versione freschissima e gioiosa quanto può esserlo un dolce preparato con la frutta estiva! Una merenda spettacolare da consumare all'aperto, un dolce perfetto per terminare la cena sul patio, una colazione profumatissima nelle pigre giornate estive!

## 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 il melone tagliato a tocchetti e passato leggermente in un po' di farina.



**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.