

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Clafoutis all'ananas e cocco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ANANAS a fette - 500 gr
ZUCCHERO 150 gr
POLPA DI COCCO grattugiato - 80 gr
UOVA 3
LATTE DI COCCO 200 ml
LATTE INTERO 200 ml
FARINA 90 gr
ZUCCHERO per la copertura -

Il clafoutis all'ananas e cocco è dolce dell'ultimo minuto, e questa caratteristica fa sempre comodo...E'è una rivisitazione del classico clafoutis: l'ananas ed il cocco gli danno quel gusto esotico ma, soprattutto fresco, che lo rende adatto anche alla stagione calda...

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 ed amalgamate il tutto con l'ausilio di una frusta.



2 Aggiungete al composto il latte di cocco.



3 Unite anche il latte e mescolate.



4 Amalgamate al composto la noce di cocco grattugiata.



5 Aggiungete anche la farina setacciata direttamente nella pastella.



6 Prendete lo stampo imburrato e disponetevi le fette di ananas intere o tagliate a metà.



7 Versateci sopra la pastella appena preparata.



8 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.

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