

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Clafoutis alle mele e cannella

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Sul clafoutis alle mele e cannella non c'è molto da dire, poichè secoli di successi in pasticceria hanno ormai reso famoso l'abbinamento perfetto delle mele con la cannella. Profumato e delizioso, è un dolce dalla sicura riuscita e dal successo garantito.

## INGREDIENTI

MELE 450 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
FARINA 50 gr  
LATTE INTERO 250 ml  
UOVA 2  
BURRO 10 gr  
VANILLINA 1 bustina  
SALE 1 pizzico  
CANNELLA IN POLVERE 2 cucchiari da tè  
ZUCCHERO DI CANNA per copertura -

## 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 padella con una noce di burro le mele e un cucchiaino di cannella e fatele saltare per 5 minuti.



**2** Prendete una ciotola ed unite la farina, lo zucchero ed un cucchiaino di cannella.



**3** Aggiungete, quindi, le due uova ed amalgamate il tutto con l'ausilio di una frusta.



- 4 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.



- 5 Prendete lo stampo imburrato e disponetevi le mele precedentemente saltate in padella, quindi 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 di canna 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.