

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Clafoutis di fragole

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il clafoutis di fragole è un dolce molto semplice, declinazione del più famoso clafoutis di ciliegie. In questo caso al posto delle ciliegie si sono scelte le fragole, frutta altrettanto dolce e fresca.

D'origine francese, più precisamente della regione del Limousine, il clafoutis è una torta che prevede di cuocere la frutta immersa in una pastella simile a quella delle crepes, per cui ne risulterà un dolce morbido da servire al cucchiaio.

Ovviamente, così come noi abbiamo provato questa ricetta utilizzando delle fragole, voi potrete decidere di inventare la vostra versione con la

frutta che più preferite.

INGREDIENTI

FRAGOLE lavate, mondate e tagliate a
fettine - 250 gr
FARINA 00 125 gr
ZUCCHERO A VELO 65 gr
UOVA 2
LATTE 500 ml

PREPARAZIONE

1 Per preparare un clafoutis di fragole perfetto dovrete partire da una montata di uova e zucchero, quindi aprite le uova in una ciotola, se usate la planetaria utilizzate la ciotola in dotazione.

Aggiungete alle uova lo zucchero e iniziate a montare con un gancio a frusta o con le fruste elettriche, a vostro piacere. Non smettete di montare fino a che non abbiate ottenuto una montata molto morbida, spumosa e dal colore giallo chiaro. Impiegherete circa 15 minuti.

2 Aggiungete, quindi, la farina 00 ben setacciata anche in più riprese, facendo lavorare la macchina o le fruste elettriche tra un'aggiunta e l'altra. Aggiungete, successivamente, anche il latte a filo mentre la macchina è in funzione in modo tale che venga completamente assorbito dal composto.

Mettete da parte la pastella ottenuta.

3 Dedicatevi, ora, alle fragole: lavatele, rimuovete il picciolo e tagliatele a cubetti piuttosto piccoli. Incorporate i cubetti di fragola all'impasto appena realizzato e messo da parte mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

- 4 Imburrate una pirofila di 24 cm di diametro preferibilmente in pirex poiché vi servirà anche per portare il dolce in tavola dal momento che andrà servito a cucchiaiate data la sua consistenza cremosa.
- 5 Decorate la superficie con qualche fragola tagliata più grossa e infornate il dolce a 180°C per circa 40 minuti.
- 6 Sfornate il dolce una volta cotto e fatelo freddare completamente. Non vi resta che servirlo in tavola dopo averlo spolverizzato con dello zucchero a velo a piacere e decorato con una fragola tagliata a ventaglio.