

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Clafoutis

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il clafoutis è un dolce della tradizione contadina francese che grazie alle sue virtù, ha superato con il tempo i confini nazionali per sbarcare sulla tavola di chi apprezza dolci semplici, genuini e a basso costo. Lontano dagli artifici della pasticceria, il clafoutis deve il suo successo alla versatilità in cucina: dalle ciliegie, frutto che ne dominava la preparazione, si è passati a varianti con ogni frutto di stagione. Velocissimo e gustoso, si può servire come dessert ricercato anche dopo un menù prestigioso, accompagnato da creme o panna o servito così, semplicemente, alla vera e originale maniera contadina.

INGREDIENTI

CILIEGIE 1 kg
FARINA 150 gr
ZUCCHERO colmi - 2 cucchiari da tè
UOVA 3
LATTE INTERO 1 bicchiere
LIEVITO PER DOLCI ½ bustine
BURRO a fiocchetti -
VANIGLIA 1 bacca
SALE 1 pizzico
LIMONE succo e scorza - 1

PREPARAZIONE

- 1 Lavorate le uova con lo zucchero con delle fruste elettriche, senza montare eccessivamente.



- 2 Aggiungete il pizzico di sale, il succo e la buccia grattugiata di un limone, la vaniglia e la farina; amalgamate gli ingredienti.



- 3 Aggiungete, successivamente, il latte ed il lievito in polvere.



- 4 Infarinate una teglia di 22 cm di diametro e distribuitevi le ciliegie alle quali avrete rimosso il gambo ma non il nocciolo; aggiungete qua e là anche due o tre foglie delle stesse ciliegie sminuzzate.



5 Versate nello stampo, sopra le ciliegie, la pastella precedentemente preparata.



6 Distribuite abbondante zucchero in superficie e dei fiocchetti di burro cosicchè si possa formare una crosticina piacevole all'assaggio.



7 Infornate a 210°C per un'ora.