
CLAFOUTIS DE FRUTOS VERMELHOS

Ingredientes [6 pax]

250ml Leite
100g Farinha
100g Açúcar
4un Ovos
Qb Frutos vermelhos
1un Baunilha vagem

Pré aquecer o forno a 180°.

Misturar numa tigela a farinha e o açúcar.

Juntar as sementes da baunilha e o leite.

Adicionar os ovos batidos e incorporar.

Distribuir os frutos vermelhos nos ramekins (ou outros recipientes que possam ir ao forno).

Verter o aparelho até cobrir os frutos.

Cozer no forno durante 30min.

Deixar arrefecer e polvilhar com açúcar em pó.

Nota:

Não encher até acima pois irá expandir e sair por fora.