

ANIA STARMACH

Mini clafoutis z malinami

Co kupić?

- 3 jajka
- 60g cukru
- 60g mąki
- 200ml mleka
- 60ml śmietanki 30%
- 200g malin

Dodatkowo:

Łyżka masła do wysmarowania foremek

Jak przygotować?

1. Wysmaruj masłem żaroodporne foremki (w zależności od wielkości 6-8 sztuk).
2. Na dnie foremek umieść maliny.
3. Wszystkie składniki ciasta umieść w misie robota, wymieszaj za pomocą pomocną pomocą trzepaczki. Nie mieszaj za długo, tylko do połączenia składników.
4. Masę rozlej do foremek, włóż do piekarnika o temperaturze 170 minut na około 20 minut. Clafoutis powinno mieć konsystencję lekko ściętego budyniu ;) To nie jest klasyczne ciasto ;)