Клафуті

Температура випікання - 180° С

Час випікання – 45-50 хв

Інгредієнти:

Ягоди – 500 г

Жирна сметана – 200 г

Цукор – 100 г

Яйця – 4 шт

Мигдальна пудра – 50г

Крохмаль – 50 г

Розпушувач тіста – 1 пакетик

Ванільний цукор – 1 пакетик

Спосіб приготування:

Зазвичай базові рецепти клафуті не завжди вдалі. Пиріг виходить трішки «гумовим», вологим, схожим на млинці за смаком, але не цей. Цей – ідеальний! Та ще й без борошна!!!

*Таке тісто підійде не тільки для черешні. Воно пасуватиме будь-яким ягодам за вашими вподобаннями.*

Збити яйця зі сметаною (мокрі інгредієнти).

В окремій мисці змішати сухі інгредієнти (мигдальну пудру, крохмаль, розпушувач тіста, цукор).

*Мигдальну пудру можна зробити власноруч. Для цього необхідно очищений мигдаль подрібнити блендером з невеликою кількістю цукру до стану борошна.*

Потім змішати мокрі та сухі інгредієнти.

Дно форми застелити пергаментом чи фольгою. Змастити вершковим маслом та присипати борошном. Рештки струсити.

Вилити тісто у форму. Поверх покласти ягоди без кісточок. Декілька разів стукнути формою по столу для того, щоб вийшло зайве повітря.

Відправити до духовки випікати.

За 10 хв до кінця випікання накрити пиріг фольгою, щоб не пригорів зверху, а сам ідеально пропікся зсередини.

*Легко дістається з форми, що не характерно для клафуті!*

Вистудити та подавати з морозивом або збитими вершками за бажанням.

Смакота…

Смачного!