



MALINOWY CLAFOUTIS Z POMARAŃCZĄ I WANILIĄ

 60 MINUT

 4 PORCJE

SKŁADNIKI



- 3 jaja Kotlina Natury
- 1 szklanka mleka
- ½ szklanki syropu klonowego
- 1 łyżeczka cukru waniliowego lub ekstraktu z wanilii
- starta skórka z 1 pomarańczy
- ½ szklanki mąki orkiszowej
- 3 łyżki roztopionego masła
- 2 szklanki świeżych malin
- Bitą śmietana, jogurt naturalny lub lody
– opcjonalnie, do podania

PRZYGOTOWANIE



1. Rozgrzać piekarnik do 180 stopni.
2. W misce wymieszać razem jaja, mleko, syrop klonowy, wanilię, skórkę z pomarańczy i 2 łyżki roztopionego masła.
3. Gdy składniki będą wymieszane, dodawać delikatnie mąkę i mieszać aż masa będzie jednolita. Masa musi mieć konsystencję ciasta naleśnikowego.
4. Przebrać masę do wysmarowanego wcześniej masłem naczynia żaroodpornego i porzłożyć maliny.
5. Piec przez 40-45 minut, aż clafoutis zrobi się złociste i puszyste.
6. Najlepiej smakuje podawane na ciepło z lodami, bitą śmietaną lub naturalnym jogurtem.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL