

detkityumen.ru

Клафути



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Яйца куриные — 3 шт.

Сахар — 100 г

Мука — 100-120 г

Какао — 50 г

Молоко коровье — 300 мл

Цедра лимона

Сахарная пудра — 1 ч. л.

Масло сливочное — 1 ч. л.

если делать с наполнителем, то Вишня (яблоко, груша, слива и т.п.) — 1 ст.

Приготовление:

Приготовление:

1. Натереть лимонную цедру, добавить яйца, сахар, активно перемешать (я взбиваю миксером).
2. Затем добавить все остальные ингредиенты: муку, какао, молоко. Тщательно вбить миксером. Получится очень жидкое тесто, похожее на блинное. Не стоит пугаться - так и должно быть.
3. Небольшую форму (у меня - 16 см) смазать сливочным маслом и выложить в нее наполнитель (если будет... я делала без). Если используете замороженные ягоды, обязательно нужно дать им оттаять и слить сок.
4. Аккуратно перелить тесто в форму. Ягоды при этом поднимутся.
5. Выпекать клафути примерно 45-50 минут при температуре 180 градусов. Готовность проверить деревянной шпажкой - она должна выходить сухой. Дать десерту немного остыть в форме, затем вынимать. особенно вкусный когда настоится 2-3 часа минимум))

08.11.2016

[lea4](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/490/