

Borůvkový clafoutis

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: MarkétaS



Suroviny

Porce: 6

- borůvky 600 g
- krystalový cukr 2 lžíce
- žloutek 6 ks
- moučkový cukr 100 g
- smetana 30% 100 ml
- vanilková esence 6 kapka
- polohrubá mouka 60 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Borůvky zamícháme s cukrem a rozdělíme do zapékacích misek. Předehřejeme trouby na 180 stupňů.

Žloutky vyšleháme s moučkovým cukrem, pak do nich zašleháme smetanu s vanilkovou esencí a nakonec vmícháme prosetou mouku.

Těsto nalijeme na borůvky a vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme 25 minut, dokud těsto nezezlátne a nevyběhne.

Na závěr pocukrujeme.