

Clafoutis ai mirtilli



Ingredienti

- 185 g di panna
- 45 g di nocciole o mandorle macinate
- 15 g di farina
- 75 g di zucchero
- 3 uova
- 250 g di mirtilli

Procedimento

1. Preriscaldare il forno a 190 °C.
2. Mescolare bene tutti gli ingredienti tranne i mirtilli.
3. Imburrare lo stampo, distribuirvi i mirtilli e coprire con l'impasto per clafoutis.
4. Cuocere in forno a 190 °C per circa 20 minuti.

Da servire con

- un Scheurebe Auslese (Domaine Pfeffingen)
- un Muscat, Flein

Associazione svizzera dei paraplegici