Clafoutis med blåbær (Clafoutis aux myrtilles)



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 ss hvetemel
♥ 4 dl kremfløte
- -
♥ 250 g blåbær

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, sukker, vanilje, mel og kremfløte med en stålvisp.

Finn frem en ildfast form og blåbærene. Smør formen lett med smør.

Hell 1/3 av deigen i formen. Stek dette midt i ovnen ved 200°C i 4 minutter (se tips).

Ta formen ut av ovnen. Bland blåbærene med resten av deigen og fordel denne i formen.

Stek clafoutisen videre midt i ovnen i 25-30 minutter til, til overflaten er gyllen.

Tips

♥ Poenget med å steke litt av deigen uten blåbær først er for at det skal legge seg et tynt deiglag nederst i formen før du har på blåbærene.

♥ Clafoutis med blåbær er nydelig alene med et lite melisdryss eller servert sammen med iskrem, pisket krem eller vaniljesaus.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/clafoutis-med-blabaer-clafoutis-aux-myrtilles