

Clafoutis sa divljim kupinama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljamleka**
- **3 jajeta**
- **50 g** gotopljenog putera
- **1/2 šoljebrašna**
- **1/2 šolješecera**
- **1 kašicica** vanila ekstrakta
- voće po izboru

Priprema

Pripremimo testo i sipamu u namdmašcenu vatrostalnu posudu. Pecemo na 170 stepeni Celzija 30-45 minuta. Služimo sa šlagom ili sladoledom kao ja, a i bez dodataka je vrlo ukusno!

Savet

Ovaj dezert francuskog porekla je tako jednostavan, a u isto vreme vrlo elegantan. Kod nas se obino pravi kad napravim previše testa za palainke! Dodamo još par sastojaka i gotovo.