

# *Clafoutis sa divljim kupinama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 šoljamleka**
- **3jajeta**
- **50 gotopljenog putera**
- **1/2 šoljebrašna**
- **1/2 šolješecera**
- **1 kašicicavaniila ekstrakta**
- voce 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.