Sobremesas

CLAFOUTIS DE AMORAS SILVESTRES

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
1-5 Doses

INGREDIENTES

- PARA A FORMA/BASE:
- MANTEIGA Q.B. PARA UNTAR A TARTEIRA
- 2 C. CHÁ DE RASPA LARANJA
- 2 C. SOPA DE AÇÚCAR MASCAVADO
- PARA AS AMORAS:
- 300G AMORAS FRESCAS OU CONGELADAS
- 2 C. SOPA DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 2 C. SOPA DE LICOR DE TANGERINA OU UMA BEBIDA DOCE DE CITRINOS
- 3 C. DE SOPA DE RASPA DE LARANJA
- PARA O CLAFOUTIS:
- 120G FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO
- 120G AÇÚCAR REFINADO BRANCO
- 150ML LEITE MEIO-GORDO
- 200ML NATAS
- 3 OVOS L

CONFEÇÃO

1. Para a forma/base
2. Espalhe a manteiga na base de um recipiente refratário (ou outro que possa ir ao forno), com cerca de 27 cm de diâmetro.
3. Polvilhe o recipiente com o açúcar mascavado sobre a manteiga, e por fim distribua a raspa da laranja sobre o açúcar. Reserve.
4. Para as amoras
5. Numa taça, misture muito bem as amoras com o açúcar, a raspa de laranja e o licor e deixe marinar 1 hora.
6. Para o Clafoutis
7. Aquecer o forno a 180 °C.
8. No copo da C. Companion com o acessório batedor, coloque as claras e bata, na Vel 7/5 min até ficarem em castelo consistente. Retire do copo e reserve.
9. No copo, junte as gemas com o leite e as natas e bata com o acessório batedor Vel.4/2 min.
10. Depois adicione o açúcar e a farinha mexendo bem até resultar um preparado bem uniforme, Vel.6/1 min. Retire do copo e envolva esse preparado às claras batidas em castelo.
11. Verta o preparado na tarteira e disponha as amoras e o licor por cima.
12. Leve ao forno cerca de 25 minutos, até a superfície ficar firme e douradinha. Retire do forno e deixe arrefecer cerca de 15-20 minutos. Polvilhe com açúcar em pó e sirva morno ou bem fresquinha (opcional).

13. Atenção que o centro do Clafoutis, deverá ainda estar ligeiramente mole quando pronto. Não deixem cozer em demasia.

14. Receita de Paula Guerreiro