

CLAFOUTIS DE RUIBARBO



INGREDIENTES

- 600 G RUIBARBO
- 300 G AÇÚCAR
- 4 OVOS
- 10 CL LEITE
- 15 CL NATAS
- 1 C. DE SOPA DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- 90 G FARINHA

CONFEÇÃO

1. Descasque o ruibarbo e corte-o em pequenos cubos de 2 cm. Coloque num prato e polvilhe com 150 g de açúcar. Deixe repousar durante 40 min.
2. Coloque os ovos, o leite, as natas, os restantes 150 g de açúcar e a baunilha na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 10 durante 2 min. Após 30 seg., junte a farinha através da parte superior da tampa.
3. Deite a preparação numa travessa untada com manteiga e farinha e deixe repousar. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
4. Escorra o ruibarbo e coloque-o no cesto de vapor. Deite água na taça até à marca de 0,7 L e coloque o cesto. Seleccione o programa de vapor durante 12 min a 100 °C.
5. Quando o ruibarbo estiver cozido, espalhe sobre a massa e leve ao forno durante 35 min. Deixe arrefecer antes de desenformar.