

CLAFOUTIS DE OUTONO



CONFEÇÃO

1. Descascar as maçãs e cortá-las em pequenos cubos. Deixar a macerar com o sumo de limão e 25 gr do açúcar.
2. Préaquecer o forno a 180°C.
3. Entretanto, na cuba, com o acessório batedor, colocar os ovos com o sal e o resto do açúcar. Adicionar a farinha peneirada e programar na velocidade 7, durante 2 minutos. Acrescentar a manteiga amolecida e bater na mesma velocidade, 3 minutos. Depois do 1º minuto, juntar, pouco a pouco, pelo buraco da tampa, o leite.
4. Escorrer bem as maçãs e espalhá-las no fundo de uma tarteira, previamente untada e enfarinhada. Cobrir com a massa.
5. Cozer durante 30 a 40 minutos, consoante o forno.
6. Retirar e deixar arrefecer um pouco. Polvilhar com açúcar em pó. Pode comer-se morno ou frio.

INGREDIENTES

- 3 OU 4 MAÇÃS
- 225 GR DE AÇÚCAR
- SUMO DE 1 LIMÃO
- 4 OVOS
- 1 PITADA DE SAL
- 100 GR DE FARINHA
- 50 GR DE MANTEIGA
- 2,5 DL DE LEITE
- AÇÚCAR EM PÓ Q.B.