



Clafoutis de amoras silvestres



INGREDIENTES:

- 1 pera
- 100 g de amoras silvestres
- 130 g de farinha de amêndoa
- 130 g de açúcar
- 20 g de amido de milho
- 3 ovos + 1 gema
- 120 ml de natas
- 1 pitada de canela
- Raspa de limão q.b.
- Açúcar em pó q.b.

COMO FAZER:

Descasque, descaroce e fatie a pera.

Bata os ovos e a gema com o açúcar e as natas. Acrescente o amido de milho, envolvido na farinha de amêndoa. Junte a raspa de limão. Envolve com uma espátula.

Barre com manteiga um tabuleiro pequeno de ir ao forno e polvilhe com açúcar. Verta a massa e disponha as fatias da pera e as amoras.

Coza em forno pré-aquecido a 180°C, durante 35 minutos.

Polvilhe com açúcar em pó, no momento de servir.