

Clafoutis alle pere

Senza glutine



Ingredienti

40 gr. burro salato

100 gr. Mix farina senza glutine #

100 gr. zucchero

2 cucchiaini di cannella in polvere

3 uova

200 gr. latte

4 pere abate (o kaiser)

zucchero a velo q.b.

Procedimento

Accendete il forno a 180 gradi. Fondete il burro salato. In una ciotola mischiate la farina setacciata con lo zucchero, la cannella in polvere e le uova. Mischiate bene con una frusta a mano. Poi aggiungete il latte e il burro fuso raffreddato e mischiate. Se usate lo stampo da gratin basta imburrarlo leggermente e spolverarci un po' di zucchero, altrimenti potete rivestire la teglia con carta forno. Lavate, sbucciate e tagliate a cubetti 3 delle pere. Disponete i cubetti sulla teglia e poi vi rovesciate sopra la miscela. Con il dito cercate di ridistribuire bene i cubetti in modo che non siano tutti attaccati e decorate con l'ultima pera tagliata a fettine. Mettete nel forno caldo e cuocete per circa 35 minuti. Lasciate intiepidire e servite così o spolverato da zucchero a velo.