

Clafoutis aux Fruits

Ingrédients :

- 2 petits oeufs
- 40 g de farine
- 40 g de maïzena
- 40 g de cassonade
- 200 g de lait
- quelques fruits au sirop



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6-7) et posez vos empreintes **Grandes Tartelettes** (FP 2328) sur la plaque perforée.

Posez les fruits dans le fond des Tartelettes. Mixez tous les autres ingrédients et versez la pâte sur les fruits.

Faites cuire pendant 25- 30 minutes à 200°C (th.6-7). Laissez refroidir avant les démouler.