



Clafoutis de framboesas

## clafoutis de framboesas

30 min | ★★ | Doce

para 6 pessoas

### ingredientes

20 g de amido de milho  
Maizena

50 g + 20 g de açúcar

3 dl de leite magro

1 casca de limão

3 ovos

Becel Cozinha

125 g de framboesas

30 g de amêndoas  
laminadas

açúcar em pó.

### modo de preparação (para 6 porções)

para clafoutis de framboesas

1. Dissolva o amido de milho Maizena e 50 g de açúcar com o leite num tachinho. Junte a casca de limão e leve a engrossar sobre lume brando, mexendo sempre com uma colher.
2. Parta os ovos separando as gemas das claras. Desfaça as gemas e junte-lhes o creme preparado, mexendo rapidamente. Adicione 1 colher de sopa de Becel Cozinha e misture bem.
3. Ligue o forno para os 200° C.
4. Pincele 6 formas individuais para tarte com Becel Cozinha e espalhe as framboesas pelas formas.
5. Bata as claras com a batedeira e quando começarem a estar em espuma adicione o restante açúcar e continue a bater até estarem bem firmes. Envolve-as delicadamente com o preparado anterior e distribua pelas formas.
6. Leve ao forno durante cerca de 20 minutos. Quando começarem a alourar espalhe pela superfície as amêndoas laminadas e leve ao forno durante mais 5 minutos.
7. Polvilhe com açúcar em pó e sirva enquanto mornas.

Saboroso!