

## Clafoutis di ciliegie al miele, pinoli e menta

*Un dolce delicato e perfetto per una merenda a base di ciliegie: ecco a te il clafoutis!*



Il **clafoutis** nasce dalla **tradizione francese**, di preciso nella regione del Limosino e poi diffusosi in tutto il Paese nel corso nel XIX secolo. Il nome deriva dal verbo "clafir" che si traduce come "riempire di ciliegie" ed è la descrizione perfetta per questo dolce!

La nostra versione è una **reinterpretazione "Di Vita style"**, con protagoniste le immancabili **ciliegie** e un ripieno preparato con la **bevanda di avena**. Un dolcetto da provare per una **merenda deliziosa!**

**Difficoltà: media**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 30 min. + 1 ora di cottura**

### **Ingredienti**

**(per una tortiera da 26 cm)**

500 g di ciliegie fresche denocciolate

200 ml di bevanda di avena non zuccherata

100 g di farina di tipo 1

**3 uova Passo dopo Passo**

**60 g di miele di acacia Bio,Logico Despar**

2 manciate di pinoli

6 foglioline di menta

**1 noce di burro da centrifuga Despar Premium**

### **Procedimento:**

1. Imburra leggermente la tortiera e adagia sopra le ciliegie intere.
2. Sbatti velocemente con un frustino le uova intere con il miele, unisci la farina setacciata e la bevanda d'avena.
3. Aggiungi anche le foglioline di menta tritate e mescola nuovamente.
4. Versa lentamente il composto sopra le ciliegie e decora con i pinoli.
5. Cuoci in forno preriscaldato a 160 °C. per 60 minuti. La torta dovrà rimanere morbida ma asciutta.