

Clafoutis vegan alle ciliegie

PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** DOSI PER: **6 persone**

Finalmente è arrivato il tempo delle ciliegie!

E finalmente sono riuscita a preparare il clafoutis: è un dolce della tradizione francese, semplice e veloce da realizzare, ma dal successo garantito.

Ho mantenuto la regola della ricetta originale che prevede di utilizzare le ciliegie con il nocciolo, perché in questo modo tendono a rilasciare meno acqua durante la cottura, ma se preferisci denocciolarle, il risultato sarà comunque squisito.

Ingredienti

- 300 gr di ciliegie (pesate con il nocciolo)
- 160 gr di latte di soia
- 60 gr di farina di tipo 2
- 20 gr di farina di mais fioretto
- 80 gr di succo d'acero
- 20 gr di olio di semi di mais
- 1/3 cucchiaino di vaniglia in polvere
- 1 pz di sale

Procedimento

1. Versa in una terrina le farine insieme alla vaniglia, il sale e miscela il tutto.
2. Aggiungi il latte di soia, il succo d'acero e l'olio di semi di mais e mescola fino ad ottenere un composto omogeneo, piuttosto liquido.
3. Ungi una pirofila di circa 20 cm di diametro (o di area equivalente rettangolare o quadrata, o in mini pirofile monodose, a tua scelta), distribuisci le ciliegie con il nocciolo (così vuole la tradizione, ma se preferisci denocciolarle, non fa differenza) e versa sopra la pastella.
4. Inforna a 180 gradi per circa 30 minuti.
5. Sforna e lascia intiepidire o raffreddare prima di servire.

