



CLAFOUTIS DI PESCHE

Ingredienti:

- 50 ml di panna
- 450 ml di latte
- 1 uovo intero + 3 tuorli
- 30 g di MyDietor Cuor di Stevia
- 30 g di farina di nocciole
- 25 g di farina 0
- 4 pesche
- scorza di un limone
- 2 foglie di menta

Procedimento:

Fate bollire il latte e la panna insieme alla scorza di limone e le foglie di menta; poi filtrate e fate intiepidire. In una ciotola sbattete le uova con la stevia, unite le farine e infine incorporate il latte e la panna aromatizzati.

Ricoprite con carta forno uno stampo da 24 cm, e oliate e infarinate i bordi; disponete le fette di pesca a raggera, poi versate sopra il composto.

Infornate a 190° per 30 minuti circa.