



# Blauwe Bessen Clafoutis



## Benodigdheden:

10 soeplepels bloem  
8 soeplepels fijne witte suiker  
4 soeplepels maisolie  
2 eieren (dooier apart en  
eiwitten uitkloppen)

1 bakje bakpoeder  
500 g diepvries blauwe bessen  
poedersuiker om te bestrooien  
blauwe bessen dessertsaus

## Werkwijze:

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Meng alle ingrediënten behalve het fruit. Als je een mooi glad deeg hebt dan mag je de bessen er onder mengen. Giet het mengsel in een ingevette taartvorm van 26 diameter doorsnede.
3. Bak de clafoutis in 35-40 minuten in de voorverwarmde oven goudbruin.
4. Bestrooi voor het serveren de clafoutis met poedersuiker.
5. Je kan de clafoutis eventueel nog besprenkelen met blauwe bessen dessertsaus.





## Blauwe Bessen Clafoutis

### Variatie glutenvrije blauwe bessen clafoutis:



### Benodigdheden:

15 ml kokos- of zonnebloemolie	4 eieren
500 g diepvries blauwe bessen	400 ml kokosmelk
5 el suiker	poedersuiker om te bestrooien
85 g glutenvrije bloem	blauwe bessen dessertsaus
½ tl kaneel	

### Werkwijze:

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Meng het fruit en 1 el suiker. Giet het mengsel in een ingevette (ingevet met kokos- of zonnebloemolie) taartvorm van 26 diameter doorsnede. Zeef de bloem en kaneel in een grote kom en meng met de rest van de suiker.
3. Klop de eieren in een aparte kom los met de kokosmelk en voeg toe aan de bloem. Roer tot een glad beslag. Giet het beslag over het fruit en bak de clafoutis in 35-40 minuten in de voorverwarmde oven goudbruin. Bestrooi voor het serveren de clafoutis met poedersuiker.
4. Je kan de clafoutis eventueel nog besprenkelen met blauwe bessen dessertsaus.

