



CLAFOUTIS BIO



A l'arôme naturel de vanille.

Fruits bio à ajouter.

Texture ferme et fondante.

40 portions.

Etui de 800 g

DLUO : 15 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 800 g pour 2.5 litres de lait bio 1/2 écrémé + 1.5 kg de fruits frais bio (ou 750 g de fruits bio en conserve bien égouttés).

- 1) Délayer la préparation alsalys dans le lait froid à l'aide d'un fouet.
- 2) Verser le mélange dans un moule beurré puis y répartir les fruits.
- 3) Faire cuire environ 45 minutes au four à 180°C.

AVANTAGES

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !

Se personnalise avec tous les fruits de saison bio, au gré de votre inspiration.

Compatible avec des fruits bio, frais ou en conserve.