

طريقة تحضير كلا فوتي بالفواكه

المكوّنات:

- 3 بيض
- حليب سائل - ثلث لتر
- 150 غ سكر
- 120 غ دقيق
- 300 غ فواكه حسب الذوق (تفاح، اجاص، كرز، خوخ)

طريقة التحضير:

- تحضر الفواكه حسب الحاجة: تقشير، إزالة البذور، إزالة النوى، تقطع الفواكه الى مكعبات صغيرة او الى رقائق.
- يختار قالب 30 سم و يطلّى بالزبدة ويرش بالطحين وتوضع فيه الفواكه التي تم تحضيرها.
- يوضع في وعاء الخلاط البيض والحليب والسكر ويشغل بسرعة.
- يضاف الدقيق تدريجياً من فوهة الغطاء وتستمر عملية الخلط لمدة 60 ثانية.
- يصب هذا المستحضر على الفواكه ويوضع القالب في الفرن لمدة 40 دقيقة.
- يقدم فاتراً او بارداً مع الكريم الانكليزي.

الف صحة!