

Claflanti à la Fraise

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 45g de farine
- 45g de maïzena
- 40g de sucre
- 1/4 de litre de lait
- 1 petite banane
- 1 grande pomme
- 6 fraises



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6-7) et posez vos empreintes sur la plaque perforée.

Épluchez la pomme et coupez-la en petit des, coupez la banane en rondelles et garnissez le moule avec les fruits. Délayez la maïzena avec deux cuillères de lait et réservez. Battez les oeufs, ajoutez la farine, le sucre, puis le lait. Rajoutez le mélange de Maïzena à la pâte et versez le tout sur les fruits. Lavez les fraises et disposez une entière au milieu de chaque empreinte.

Faites cuire pendant 25- 30 minutes à 200°C (th.6-7)