

# Clafouti de manzana



1 taza de 1-2-3 Gluten Free ® Allie's  
Awesome Buckwheat Pancake Mix

3 manzanas, peladas, tubular y en rodajas

1 cucharada de canela molida mezclada  
con ¼ taza azúcar granulado

1 taza de mantequilla

1 taza de leche descremada

1 taza de suero de leche

3 huevos grandes

1 cucharadita de extracto de vainilla

Azúcar glas para asperjar (opcional)

1) Precaliente el horno a 350 ° F / 177 ° C. Generosamente, rocíe con spray antiadherente un plato gratinado (9 "x 5" x 2 ") o plato profundo redondo de 10".

2) Coloque las manzanas en rodajas en el sartén. Espolvoree con la mezcla de azúcar y canela.

3) En el tazón de la batidora con el accesorio de la paleta, mezcle juntos una taza del paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Allie's Awesome Buckwheat Pancake Mix, huevos, suero de leche, leche y vainilla.

4) Vierta la masa fina encima de las manzanas. Hornee durante unos 30 minutos, o hasta que el clafouti esté bien dorada y un cuchillo insertado salga limpio.

5) Tamice el azúcar glas encima del clafouti y sirva caliente o a temperatura ambiente

