

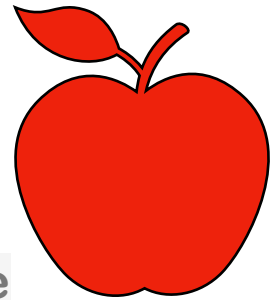
Gâteau - Clafoutis aux fruits:

- 5 tasses de fruits de votre choix, hachées
- 4 oeufs moyens
- 1 1/2 tasse de sucre
- 1 1/2/ tasse de farine tout usage
- 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille
- 2 tasses de lait



Fouetter ensemble dans un bol, les oeufs, le sucre et la vanille. Ajouter la farine et le lait et bien fouetter pour former une pâte lisse.

Graisser un moule à cuisson et le couvrir avec du papier ciré. Verser la pâte dans le plat. Saupoudrer le mélange de fruits par-dessus. Couvrir avec une feuille d'aluminium. Placez le support de l'instant pot dans la cuve. Versez 2 tasses d'eau dans le fond. Placez « le plat sur le support.



Couvrez et cuite sur **MANUAL** 15-17 m..

Servir chaud ou froid.

Saupoudrer de sucre en poudre juste avant de servir

Traduit de : **Stewart, Diane**
Instant Pot: Top 1001 Instant Pot
Recipes for you