

Clafoutis de Banano con Ron y Vainilla

CANTIDAD: 4 PORCIONES

INGREDIENTES:

- **Bananos maduros: 2 unidades (250g)**
- **Huevos: 3 unidades (150g)**
- **Leche entera: 250ml**
- **Azúcar moreno: 60g**
- **Harina de trigo: 60g**
- **Mantequilla sin sal derretida: 30g**
- **Ron oscuro: 15ml**
- **Extracto de vainilla: 1 cucharadita (5ml)**
- **Sal: 1 pizca**
- **Mantequilla extra para engrasar el molde**

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Engrasar una fuente para horno (20cm).
3. Cortar los bananos en rodajas y distribuir sobre el molde.
4. En un bol, mezclar los huevos con el azúcar, agregar la harina tamizada, leche, ron, vainilla, mantequilla derretida y sal.
5. Verter sobre los bananos.
6. Hornear por 35-40 minutos hasta que esté firme y dorado.
7. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glass (opcional).



Valor nutricional (aprox. por porción):

290 kcal | 7g proteínas | 12g grasas | 36g carbohidratos | 3g fibra