

# Punaherukkaclafoutis ja vaniljalla maustettua ranskankermaa



35 min. 167 kcal SteviaSweet Crystal

## Valmistus

Kuumenna uuni 200 °C.

Voitele annosvuoat öljyllä ja levitä punaherukat vuokiin. Jätä osa koristeeksi. Sekoita muut pannukakun ainekset taikinaksi ja kaada vuokiin punaherukoiden päälle.

Paista uunin keskitasolla noin 20 - 25 minuuttia. Anna jäähtyä hieman ennen tarjoilua.

Mausta ranskankerma [SteviaSweet Crystalilla](#) ja jauhetulla vaniljalla. Vatkaa kuohkeaksi ja annostele clafoutiksen pinnalle yhdessä punaherukoiden kanssa.

## Ainekset 6 annosta

100 g	punaherukoita
2 rkl	vehnä jauhoja
1 dl (45 g)	mantelijauhoja
1/2 tl	leivinjauhetta
1/2 dl (40 g)	<a href="#">SteviaSweet Crystal</a>
2 1/2 dl	maitoa (1,5%)
2	kananmunaa
	(öljyä vuoan voitelemiseen)

## Tarjoiluun

1 dl	ranskankermaa (28%)
1 tl	<a href="#">SteviaSweet Crystal</a>
1/4 tl	jauhettua vaniljaa

## Ravintoarvot per annos

167	kcal
703	kJ
6.5	g Proteiinia
6	g Hiilihydraatit
13	g Rasvaa