



Vegan Clafoutis με μύρτιλλα

Μερίδες: 6-8 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 25-30 λεπτά **Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος 20X20 εκ.

Διατηρείται καλυμμένο στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά:

- [360 ml Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Original](#)
- 1 ½ κ.σ. λευκό μηλόξυδο
- 190 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 ½ κ.γλ. μπέκιν πάουντερ
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 50 γρ. ζάχαρη καρύδας
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 250 γρ. μύρτιλλα
- 1 κ.σ. φυτικό βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ξεκινάμε βάζοντας το ξύδι μέσα στο [Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Original](#) ανακατεύουμε και το αφήνουμε στην άκρη για 4-5 λεπτά.
- 2) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν παουντερ, τη ζάχαρη και το αλάτι και ανακατεύουμε καλά.
- 3) Στη συνέχεια προσθέτουμε το [Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Original](#) και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε απαλά με μια σπάτουλα σιλικόνης μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα.
- 4) Σε ένα πολύ καλά βουτυρωμένο πυρίμαχο σκεύος βάζουμε τα μύρτιλλα και τα περιχύνουμε το μείγμα μας.
- 5) Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 25-30 λεπτά ή μέχρι χρυσαφίσει στην επιφάνεια.



6) Αφαιρούμε από τον φούρνο και το αφήνουμε 15 λεπτά να κρυώσει λίγο και να σταθεί πριν το κόψουμε. Μπορούμε προαιρετικά να σερβίρουμε με λίγο σιρόπι maple.