

Clafoutis

Ingredientes

800 g de Mirabelles
3 huevos
60 g de harina
6 galletas de cuchara
3 cucharadas de polvo de almendras
125 g de azúcar + 2 cucharadas
1 bolsita de azúcar de vainilla
30CL de crema líquida
1 cucharada de vida de ciruela
30 g de mantequilla
1 pizca de sal

Preparación

1. Precaliente el horno TH 6 (180 ° C)
2. Mantee un molde para pastel y espolvoree el fondo y los bordes con 1 cucharada de azúcar
3. Aplastar aproximadamente las galletas con una cuchara en el fondo del molde
4. Coloque las frutas cortadas por la mitad y se enfrentan
5. Batir los huevos con la crema, el brandy, 125 g de azúcar, el azúcar de vainilla, la sal y la harina.
6. Cubra las frutas con la preparación y espolvoree la superficie de polvo de almendras
7. Hornee y cocine por 20 o 30 minutos. Retirar del horno cuando la superficie esté dorada y espolvoree con una cucharada de azúcar

Variantes

Este Clafoutis es muy bueno con cerezas, albaricoques, duraznos ...