

# *Los Clafoutis*

## *Ingredientes*

800 g de ciruelas mirabel  
3 huevos  
60 gramos de harina  
6 cucharadas de galletas  
3 cucharadas de almendra en polvo  
125 g de azúcar + 2 cucharadas  
1 sobre de azúcar de vainilla  
30cl de nata líquida  
1 cucharada de brandy de ciruela  
30 g de mantequilla  
1 pizca de sal

## *Preparación*

1. Precalentar el horno a 6º (180°C)
2. Unte con mantequilla un molde para tarta y espolvoree el fondo y los bordes con 1 cucharada de azúcar.
3. Triture las galletas en trozos grandes con una cuchara en el fondo del molde.
4. Colocar encima la fruta partida por la mitad y sin hueso.
5. Batir los huevos con la nata, el brandy, 125g de azúcar, el azúcar de vainilla, la sal y la harina.
6. Recubre la fruta con la preparación y espolvorea la superficie con almendra en polvo.
7. Introducir en el horno y cocinar durante 20 o 30 minutos. Retirar del horno cuando la superficie esté dorada y espolvorear con una cucharada de azúcar.

## *Variantes*

Este clafoutis queda muy bien con cerezas, albaricoques, melocotones....