

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....