

Clafoutis

Ingredienti

800 g di Mirabelles
3 uova
60 g di farina
6 biscotti a cucchiaio
3 cucchiaini di polvere di mandorle
125 g di zucchero + 2 cucchiaini
1 bustina di zucchero alla vaniglia
30cl di crema liquida
1 cucchiaio di vita a prugna
30 g di burro
1 pizzico di sale

Preparazione

1. Preriscaldare il forno TH 6 (180 ° C)
2. Burro una padella e cospargere il fondo e bordi con 1 cucchiaio di zucchero
3. Schiacciare approssimativamente i biscotti con un cucchiaio sul fondo dello stampo
4. Posizionare i frutti tagliati a metà e messo su di essa
5. Sbattere le uova con la crema, il brandy, 125 g di zucchero, zucchero alla vaniglia, sale e farina.
6. Richiedere i frutti con la preparazione e cospargere la superficie della polvere di mandorle
7. Cuocere e cuocere per 20 o 30 minuti. Togliere dal forno quando la superficie è dorata e cospargere con un cucchiaio di zucchero

Varianti

Questo clafoutis è molto bravo con ciliegie, albicocche, pesche