

Receta 12



@duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Clafouti de nectarinas y ciruelas de California



Postre



60 min



8 porciones

California



Clafouti de nectarinas y ciruelas de California

Ingredientes

- 60 gr de mantequilla fundida
- Mantequilla para el molde
- ½ cucharadita de canela molida
- 500 gr de nectarinas de California
- 500 gr de ciruelas de California
- 6 huevos
- ½ taza de azúcar
- 1 taza de leche
- 2/3 de taza de harina (90 gr)
- 1 pizca de sal
- Azúcar glass para decorar

Pasos

- 1.** Precalienta el horno a 200°C.
- 2.** Unta un molde de vidrio de 27 cm de diámetro con mantequilla, cubre con azúcar, retira el exceso.

- 3.** Corta las frutas en tajadas gruesas regulares y repártelas sobre el molde.
- 4.** Mezcla en la licuadora leche, azúcar, harina, canela, sal y mantequilla fundida. Asegúrate de que la masa sea homogénea.
- 5.** Vierte la masa sobre las frutas en el molde.
- 6.** Hornea durante 30 a 35 minutos o hasta que esté dorado. Retira del horno y deja entibiar. Decora con azúcar glass cernida a través de una coladera.
- 7.** Sirve tibio o a temperatura ambiental.

Consejos

Si lo sirves como postre en una comida formal, macerar las frutas en ¼ de taza de brandy o tequila durante 30 minutos. Sustituye estas frutas por duraznos de California.

Agrega almendras fileteadas antes de hornear.