

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Clafoutis alle albicocche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ALBICOCCHE 7
ZUCCHERO 100 gr
FARINA 50 gr
LATTE INTERO 250 ml
UOVA 2
VANILLINA 1 bustina
SALE 1 pizzico
BURRO per imburrare lo stampo -
ZUCCHERO per la copertura -

Un dolce dell'ultimo momento, veloce da fare e buonissimo da gustare, il clafoutis alle albicocche è semplice e delizioso e poi si fa davvero in pochissimo tempo! Ottimo se avete ospiti improvvisi, o vi va di fare un dolce senza passare ore in cucina: 10 minuti e poi il forno farà il resto. Morbido e profumato vi conquisterà già dal primo assaggio! Provate questa ricetta dal risultato stupefacente e se amate questa frutta in maniera particolare, vi invitiamo a realizzare anche queste deliziose [sfogliatine!](#)

PREPARAZIONE

1 Il clafoutis è un dolce dell'ultimo momento, velocissimo da preparare e da cuocere quindi accendete subito il forno a 200°C ed imburrate uno stampo, preferibilmente rotondo da 23 cm di diametro.

Essendo il clafoutis un dolce da servire in tavola senza doverlo sformare, scegliete uno stampo che sia carino da portare in tavola.

Mentre il forno si scalda, mettete in una ciotola la farina e lo zucchero.



2 Aggiungete le due uova ed amalgamate il tutto con l'ausilio di una frusta.



- 3 Quando avrete ottenuto un composto liscio, aggiungete il pizzico di sale, la bustina di vanillina ed il latte freddo ed amalgamate nuovamente il tutto sempre con la frusta.



- 4 Prendete lo stampo imburrato e disponetevi le albicocche lavate e tagliate a metà con la parte tagliata rivolta verso il basso.



- 5 Versateci sopra la pastella appena preparata.



6 Infornate per 40 minuti o fino a che uno stecchino ne esca pulito.

A 5 minuti dal termine della cottura, spolverate il clafoutis con abbondante zucchero semolato e rimettete in forno con il grill acceso per caramellare lo zucchero in superficie.



- 7 Portate il dolce in tavola ancora nello stampo dove è stato cotto e lasciate che ciascun commensale possa servirsi direttamente dallo stampo.