

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Clafoutis alle mele e prugne senza burro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

100 g di farina
3 uova
50 g di zucchero
30 g di zucchero a velo vanigliato
500 ml di latte
8 prugne secche
1 mela e mezza.

PREPARAZIONE



2 Imburrate ed infarinate una tortiera da 28 cm.

Sbucciate e spezzettate le mele.

Foderate il fondo della tortiera con le mele e le prugne.



3 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con i due tipi di zucchero.



4 Unite la farina setacciata e mescolare con le fruste elettriche.



5 Unite il latte e mescolare bene.



6 Versate il composto nella tortiera.



7 Infornate a 180°C per 1 ora nel forno già caldo.

