

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Clafoutis alle pere e mandorle

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PERE 4

UOVA 3

ZUCCHERO 180 gr

VANILLINA 1 bustina

FARINA DI MANDORLE 60 gr

MAIZENA 35 gr

SALE 1 pizzico

LATTE INTERO 450 ml

MANDORLE IN SCAGLIE 50 gr

Il **clafoutis alle pere e mandorle** è una versione in cui viene particolarmente esaltato il gioco di consistenze che rende questo dolce così gradevole al palato. La morbidezza della pera si contrappone alla croccantezza della mandorla: una vera delizia per il palato e per gli occhi. Il clafoutis alle pere è un dolce facile economico e super buono adatto anche a chi non ha molta dimestichezza con i dolci o magari vuole preparare qualcosa di buono senza perdere molto tempo. La presenza delle pere rende questa preparazione molto profumata ed è anche adatta per la merenda dei bambini poiché si tratta di una torta morbida e gustosa. Provate questa ricetta e se vi è piaciuta vi consigliamo anche la versione con le ciliegie: davvero ottimo!! Se questa ricetta ti è piaciuta prova anche le [pere al vapore cinesi](#): buonissime!

PREPARAZIONE

1 Il clfaoutis 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 le uova e lo zucchero quindi sbattete bene con una frusta fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



2 Aggiungete, a questo punto, il latte.



3 Unite la farina di mandorle e successivamente la maizena.



4 Ultimate con un pizzico di sale e la vanillina.

Prendete lo stampo imburrato e disponetevi le pere sbucciate, denocciolate e tagliate in quarti.



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 scaglie di mandorla e rimettete in forno con il grill acceso per tostare le mandorle 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.

CONSIGLIO

Posso utilizzare qualunque tipo di pera?

Si vanno bene un po' tutte, l'importante è che siano mature al punto giusto.

Quanto tempo si può conservare?

Puoi conservare il clafoutis con pere e mandorle per tre giorni al massimo.

Posso surgelare questo dolce?

Sì, un po' di profumo lo perderà ma sarà buono lo stesso.