

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta clafoutis alle pesche bianche

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO:

**basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



Il **clafoutis alle pesche bianche** è una versione delicata e raffinata del classico clafoutis francese. Perfetto per un fine pasto leggero senza rinunciare alla dolcezza, è versatile e soprattutto facilissimo, forse tra i dolci più facili per i cuochi poco esperti. Il clafoutis è un famoso e amato dolce di origine francese. Le sue origini infatti sono state nella zona di Limousin. La versione più faosa di certo è quella alle ciliegie che regola vuole, debbano essere messe col nocciolo, ma è talmente tanto versatile che si può realizzare con qualunque tipo di frutta si voglia. Esistono numerose varianti ad esempio con le pesche bianche è quella che vi proponiamo in questa ricetta. che in genere si realizza con frutta di

stagione e si gusta tiepido. Il suo nome deriva dalla parola dialettale francese *clafir* che sta ad indicare l'azione del riempire. Testimonianze storiche del XIX secolo ci dicono che il *clafoutis* veniva preparato dai contadini e dai pastori che avevano uova e frutta da smaltire e che mangiavano durante la loro giornata di lavoro. La ricetta del *clafoutis* è semplice, vi basterà raccogliere e mescolare gli ingredienti ed aggiungere la frutta magari aggiungendo le pesche bianche come abbiamo fatto noi, ma a seconda del periodo dell'anno di può utilizzare qualunque tipo di frutta piaccia. È un ottimo modo anche per far mangiare la frutta ai bambini che di certo apprezzeranno! Assicuratevi che le uova siano fresche e per un dolce più light e rustico potreste sostituire lo zucchero bianco con lo zucchero di canna grezzo. Divertitevi a cambiar frutta, e scegliete la vostra variante preferita! Oltre alla frutta di stagione è possibile aggiungere anche della frutta secca. Provate ad esempio il *clafoutis* con [pere e mandorle](#).

## INGREDIENTI

PESCHE bianche - 4

ZUCCHERO 100 gr

FARINA 50 gr

LATTE INTERO 250 ml

UOVA 2

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO per copertura -

## 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 pesche sbucciate e tagliate in fette grosse.



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.

## CONSIGLIO

**Quanto tempo si conserva il clafoutis?**

Questo dolce si conserva per due giorni in frigorifero.

**Si mangia freddo o caldo?**

Si gusta molto di più tiepido.

**Come posso fare a renderlo più goloso?**

Puoi spolverarlo con dello zucchero a velo.

**Il risultato è stato un po' troppo morbido, va bene così?**

L'impasto essendo simile a quello delle crepes è decisamente morbido, ma se dovessero essere troppo, basta aumentare di qualche minuto la cottura in forno, poiché ogni forno ha la sua

potenza.