

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Clafoutis di pesche alla lavanda

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **55 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

PESCHE 3 o 4 -
LAVANDA qualche rametto -
UOVA 4
FARINA 150 gr
ZUCCHERO 100 gr
PANNA 200 ml
LATTE 200 ml
VANILLINA o una stecca - 1 bustina
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE



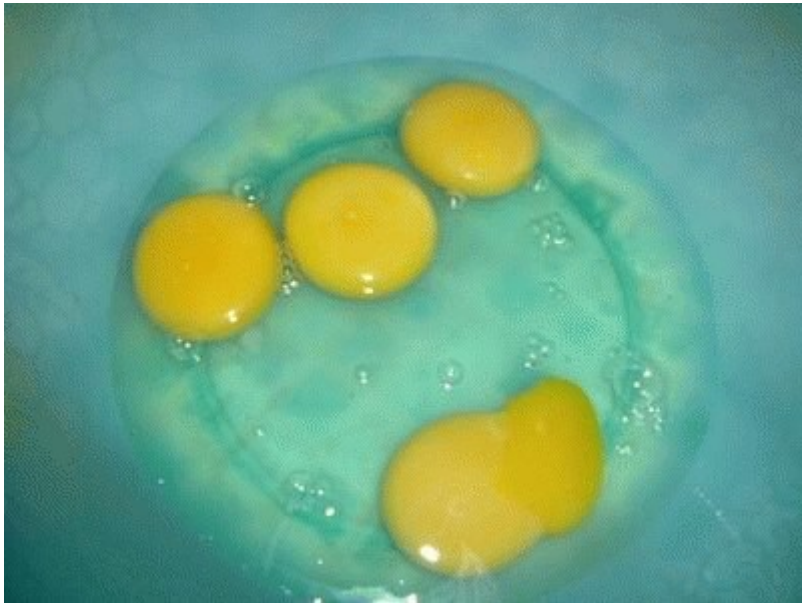
2 In una casseruola portate a bollore il latte con due rametti di lavanda e la stecca di vaniglia.

Togliete dal fuoco e lasciate in infusione.

Rvestite una tortiera da 26 cm con della carta forno e distribuite sul fondo le pesche affettate, cospargetele con due cucchiari di zucchero e qualche fiore di lavanda. (bastano quelli di 1 rametto).



3 In una ciotola mettete le uova con lo zucchero.



4 Montare fino ad avere un composto spumoso e gonfio.
Filtrate il latte e aggiungetelo ancora tiepido alle uova montate.



- 5 Incorporate la farina un cucchiaino per volta e mescolare bene.
Montate leggermente la panna.



- 6 Incorporatela delicatamente al resto del composto.



- 7 Versate il composto nella teglia e infornate a 180°C per almeno 50 minuti, deve essere dorato in superficie.





8 Cospargete la torta con lo zucchero a velo.



