

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Clafoutis alle pesche

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

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

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



Un dolce perfetto per questa stagione: trovate delle pesche dolci ed è fatta! Sì, perchè per il resto il **clafoutis** si prepara in poco tempo: un dolce dell'ultimo minuto, cosa di sicuro da non sottovalutare...

Il clafoutis, o clafouti, è un dolce che viene cotto in forno. La ricetta più conosciuta prevede l'utilizzo di ciliegie che in questo caso sono state sostituite da dolcissime pesche. La frutta viene tuffata in un impasto simile a quello delle crêpes. Questo dolce ha i suoi natali in Francia e si hanno notizie storiche già nel XIX secolo. Il suo nome deriva dal verbo "clafir" ovvero riempire, di frutta in questo caso. In

realità poiché l'impasto base è molto versatile, ben si adatta a quasi tutti i tipi di frutta. Infatti potrete trovarlo all'interno del sito con susine, ananas e ovviamente ciliegie. Il clafoutis alle pesche è quindi un delizioso dolce estivo realizzato come golosa alternativa al più famoso clafoutis di ciliegie. Fresco e gradevole, è l'ideale per una merenda estiva o a fine pasto: il clafoutis è soffice e molto profumato. La sua caratteristica risiede proprio nella pastella che essendo poco dolce può ospitare all'interno di essa la frutta. Esiste anche una versione salata che al posto dello zucchero prevedere il formaggio grattugiato. È una ricetta molto semplice da realizzare ma se avete dubbi o domande potete tranquillamente lasciarle qui sotto nei commenti. Vi invitiamo inoltre a provare la variante con le [susine](#) ...anche lei deliziosa!

INGREDIENTI

PESCHE gialle - 500 gr

ZUCCHERO A VELO 60 gr

FARINA 40 gr

UOVA 3

LATTE INTERO 250 ml

ZUCCHERO A VELO per la frutta - 40 gr

BURRO per lo stampo - 30 gr

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, sbucciate le pesche e denocciolatele, quindi tagliatele a fette e disponetele nello stampo imburato.



2 Distribuite lo zucchero a velo sopra le pesche nello stampo.



3 In una ciotola sbattete leggermente le uova.



4 Aggiungete la farina e lo zucchero ed amalgamate con l'ausilio di una frusta.



5 Quando avrete ottenuto un composto liscio, aggiungete il latte freddo ed amalgamate nuovamente il tutto sempre con la frusta.



6 Versate la pastella appena preparata sopra la frutta nello stampo.



7 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.



8 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 sia le pesche bianche che le gialle?

Sì anzi prova entrambe le versioni in modo da capire qual è quella che per te è la migliore.

Devo utilizzare pesche mature o acerbe?

Siccome il dolce è già di per sé molto morbido non utilizzare pesche troppo mature.

Vorrei servirlo di sera dopo una cena con gli amici...come potrei presentarlo?

Puoi tagliare le fettine, e impiattarle con una fresca e gustosa pallina di gelato alla crema o alla vaniglia. Sarà un successone!