

93-Clafoutis di pesche e lamponi



Ingredienti: 200g (una) pesca + 100g di lamponi, 100g di latte + 100g di panna da cucina, 60g zucchero di canna, 30g di farina, 20g di burro, 2 uova

Portate quasi a bollire il latte con la panna, fate raffreddare.

Mescolate le uova con lo zucchero, poi incorporate la farina.

Aggiungete lentamente il latte con la panna.

Unite il burro fuso e versate il composto in una pirofila ovale 23x13cm

Lavate la pesca senza sbucciarla e tagliatela a tocchetti, sistematela nella pirofila.

Aggiungete i lamponi e infornate a 170° per 45'.

Potete sostituire metà farina con la farina di mandorle (non è contemplato dalla ricetta originale ma è ottimo fare 20g di farina +20g di mandorle in polvere)

Il clafoutis originale prevede le ciliege.

Se si cuoce a 160-170 gradi occorrono circa 45' e il risultato sarà simile a un latte alla portoghese, invece a 200 gradi ci vuole meno e sarà più simile a una torta tradizionale