

Creador: Pecile **Recetizador:** Paloma Luque Ro



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Receta francesa, normalmente hecha con cerezas pero en este caso hemos decidido hacerlas con ciruelas.

Ingredientes para 6 personas :

- 10 - 12 de Ciruelas
- 100 gr de Azucar
- 100 gr de Harina
- 50 gr de Mantequilla
- 150 gr de Nata
- 100 gr de Leche entera
- 4 Huevos

Preparación:

Paso 1

Antes de empezar, precalentamos el horno a 200° y forramos nuestro molde con papel vegetal. Lavamos las ciruelas, las partimos por la mitad y las colocamos por la parte plana en el molde, hasta cubrirlo entero.

Paso 2

En un bol batimos los huevos y los mezclamos con la harina. A continuación, añadimos la leche y después la nata, que batimos. Por último, se añade el azúcar y la mantequilla derretida, batimos y vertemos nuestra mezcla en el molde, cubriendo las ciruelas. Finalmente, horneamos nuestro clafoutis en el horno durante 40 minutos a 180°. Bon appétit!!