Clafoutis de ciruela



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar rubia: 2 cdas.
Crema: 125 g
Huevos: 3 Unidades
Manteca derretida: 25 g
Vainilla: 1 cda.
Leche: 75 cc
Azucar: 100 grs.
Ciruelas: 6 Unidades
Harina 000: 125 g

Para la salsa de ciruelas:

Canela: 1 Ramita
Agua: 100 cc
Ciruelas: 4 Unidades
Anís estrellado: 1 Unidades
Azucar rubia: 100 grs.

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Mezclar en un bowl los huevos con el azúcar, la esencia de vainilla, la *manteca* derretida, la
- *Crema*, la leche y por último la *harina*.
- Ir integrando con un batidor a medida que se agregan los ingredientes.
- Verter una parte de la preparación en un molde previamente en mantecado
- Llevar a horno a
- 170° hasta que cuaje, para formar una base.
- Cortar las ciruelas en 4 y asar en un sartén con *manteca*
- Espolvorear con azúcar rubio.
- Acomodar las ciruelas en el molde en forma de círculo.
- Cubrir con el resto de la preparación, espolvorear con azúcar rubio y cocinar en horno a 170° por 18 minutos.

Para la salsa de ciruelas

- Cortar las ciruelas en cubos
- Dorarlas en *manteca*
- Agregar el azúcar rubio, y el agua.
- Perfumar con la canela y el anís estrella.
- Cocinar por 10 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/clafoutis-de-ciruela