

# Clafoutis de Ciruelas

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azúcar rubia:** 1/3 Taza

**Ciruelas:** 3 Tazas

**Huevos:** 3 Unidades

**Esencia De Vainilla:** 1 cdita.

**Azúcar blanca:** Cantidad necesaria

**Leche:** 1 1/2 Tazas

**Rocío de mantequilla:** Cantidad necesaria

**Harina:** 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

- Colocar en la cuba de una licuadora los huevos batidos, la esencia de vainilla, la azúcar rubia, la *harina* y la leche.
- Licuar hasta obtener una preparación homogénea y sin grumos.
- Engrasar los moldes con un poquito de rocío de *mantequilla* y espolvorear con azúcar blanca.
- Cortar las ciruelas primero en gajos y luego en trocitos. Disponerlas en la base de los moldes.
- Con ayuda de un cucharón, verter sobre la fruta el ligue hasta llenar por completo los recipientes.
- Llevar al horno y cocinar a 180 °C durante 50 minutos. Retirar y servir.
  
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Puedes utilizar *harina* 000 o *harina* 0000, es indistinto.
- Para más recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de ["Virginia Sar, Desayunos y Meriendas"](#).

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/clafoutis-de-ciruelas>