Clafoutis de Ciruelas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar 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 m&aacute

- S 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