

# Clafoutis de Durazno

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Almendras fileteadas:** c/n

**Azúcar:** 120 Gramos

**Crema de leche:** 50 Gramos

**Duraznos en trozos:** 4 Unidades

**Harina 0000:** 60 Gramos

**Almidón de Maíz:** 1 cda

**Azúcar impalpable:** c/n

**Huevos:** 3 Unidades

**Esencia De Vainilla:** 1 Chorrito

**Leche:** 200 c.c.

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno 180° C.
- Calentar en una olla leche, la mitad del azúcar y *crema* de leche, hasta que se disuelvan los cristales del azúcar.
- Unir en un bol los huevos rompiendo la liga y el azúcar.
- Sumar *harina*, el almidón de maíz y la esencia de vainilla.
- Integrar ambas preparaciones cuando la primera esta tibia.
- Colocar en los moldes elegidos ligeramente engrasado con *mantequilla* y enharinados, los pedacitos de duraznos y por último la preparación.
- Decorar con almendras fileteadas y llevar a horno aproximadamente 40 minutos.
- Esparcir azúcar impalpable para servir.

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