Clafoutis de Durazno



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Almendras fileteadas: c/n
Azucar: 120 Gramos
Crema de leche: 50 Gramos
Duraznos en trozos: 4 Unidades
Harina 0000: 60 Gramos
Almidón de Maíz: 1 cda
Azucar 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