

# Clafoutis de pera y frambuesas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Frambuesas:** 250 grs.

**Crema:** 200 g

**Azúcar:** 100 grs.

**Sal:** Una pizca

**Azúcar impalpable:** 50 g

**Leche:** 25 cc

**Peras:** 250 grs.

**Huevos:** 3 Unidades

**Maicena:** 50 g

## Preparación de la Receta

- Mezcle las frambuesas y las peras (previamente cocidas en el microondas) con 50 gr de azúcar común.
- Déjelas reposar por 30 minutos.
- Enmantecar y azucarar las cazuelas.
- Disponga las frutas en la base.
- Bata los huevos con el azúcar, la *maicena* y la sal e incorpore los líquidos.
- Cubra las frutas y hornee a 180°C de 35 a 40 minutos.
- Deje enfriar y espolvoree con azúcar impalpable.

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