

Plum clafoutis



Kuchnia: francuska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- mleko - 125 ml
- śmietana - 125 ml
- esencja waniliowa - 2-3 krople
- jajko - 4 szt.
- cukier - 170 g
- mąka - 1 łyżeczka
- masło - 30 g
- śliwki - 500 g
- cukier brązowy
- płatki migdałowe - 30 g
- cukier puder

Opis przygotowania:

Wlać mleko, śmietanę i wanilię do rondla i gotuj przez minutę. Zdjąć z ognia i odstawić do ostygnięcia. Jajka i cukier umieścić w misce i utrzeć na puszystą masę, dodać w międzyczasie mąkę. Wlać na to schłodzone mleko i śmietanę i ubić lekko, odstawić na bok. Nasmarować naczynie żaroodporne masłem, dodać śliwki i cukier brązowy i piec przez 5 min. Następnie wlać ciasto do naczynia żaroodpornego i dodać płatków migdałowych. Piec w piekarniku przez ok 30 min. Aż ciasto będzie miało kolor złoto-brązowy. Wyłożyć i posypać cukrem pudrem. Smacznego

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!