

Clafoutis alle albicocche

<https://www.lacucinaimperfetta.com/clafoutis-alle-albicocche/>



Preparazione: **20 min**



Cottura: **1 h**



Tempo totale: **1 h 20 min**



Difficoltà: **facile**

 VEGETARIANA

Il **clafoutis alle albicocche** è una golosa alternativa al classico e più famoso [clafoutis alle ciliegie](#). In realtà, quando questo delizioso dolce di origine francese viene preparato con frutta diversa dalle ciliegie il nome corretto sarebbe flaugnarde o flognarde ma nel nostro uso comune si utilizza sempre il nome di clafoutis. Si tratta di un dolce al cucchiaio simile a un flan da gustare tiepido o come fine pasto o come merenda. L'unica difficoltà che potreste incontrare è nella sua cottura perchè, essendo le albicocche molto succose, il dolce potrebbe fare un po' fatica a cuocersi bene ma non vi preoccupate perchè con la giusta attenzione verrà benissimo.

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 6 PERSONE



- albicocche 450 g
- latte 140 g
- panna fresca 140 g
- zucchero semolato 65 g
- farina 00 45 g
- uova 2
- zucchero a velo

PROCEDIMENTO

COME FARE IL CLAFOUTIS ALLE ALBICOCHE

1

Lavate le albicocche, tagliatele a metà e privatele del nocciolo. Imburrate bene una pirofila tonda e bassa di circa 22 cm di diametro e disponetevi sopra le albicocche con la parte tonda rivolta verso l'alto. Mettete in una ciotola le uova e lo zucchero e montate con una frusta elettrica fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



2

Unite gradualmente al composto ottenuto la farina, aiutandovi con un setaccio. Infine unite il latte e la panna precedentemente amalgamati.



3

Versate il composto nella pirofila.



4

Cuocete il clafoutis in forno preriscaldato a 170° per 35 minuti, poi abbassate a 160° e cuocete per altri 20 minuti. Controllate sempre la cottura perchè al vostro potrebbe occorrere meno tempo. Fatelo intiepidire e spolverizzatelo con lo zucchero a velo.



CONSERVAZIONE

Potete conservare il vostro clafoutis alle albicocche per 2 giorni in frigorifero coperto con della pellicola.

CONSIGLI

Se volete realizzare il clafoutis alle albicocche fuori stagione potete utilizzare le albicocche sciroppate.