



DOLCI AL CUCCHIAIO

## Clafoutis di albicocche e lamponi



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MINTEMPO DI COTTURA  
35 MINCALORIE  
400K

NOTE



### INGREDIENTI

80 g di Farina 0

60 g di Amido di mais (maizena)

640 g di Albicocche

160 g di Lamponi

2 Uova

140 g di Zucchero semolato

240 ml di Latte

1 Limone bio

1 baccello di Vaniglia

Sale

### Preparazione

- Lavate il limone, grattugiatene la scorza (fate attenzione a non intaccare la parte bianca, che è leggermente amarognola) e mettetela da parte.
- Lavate le albicocche, asciugatele e tagliatele a fettine, mettendole in una ciotola con il succo del limone. Lavate i lamponi sotto un filo di acqua corrente e poi asciugateli con carta da cucina, tamponandoli delicatamente per non romperli.

- Incidete il baccello di vaniglia per lungo, col dorso del coltello grattate via la parte interna nera con i semini e unitela allo zucchero.
- In una ciotola versate le uova, frullatele per pochi secondi e poi unite lo zucchero aromatizzato preparato; montate finché avrete ottenuto un composto chiaro e spumoso. Aggiungete la farina e l'amido di mais setacciati, un pizzico di sale e mescolate ancora.
- Versate poi il latte, poco alla volta, e la scorza del limone preparata, rimestando con una spatola per amalgamare gli ingredienti.
- Imburrate leggermente gli stampi occorrenti, distribuitevi metà dose di fettine di albicocca, versate l'impasto e poi terminate con uno strato di albicocche avanzate e con i lamponi.
- Cuocete i tortini in forno già caldo a 180°C (funzione ventilata) per 35 minuti circa. Verificate la cottura infilzando uno stecchino al centro di un dolcetto: se uscirà asciutto potete sfornare gli stampi, altrimenti prolungate la cottura di altri 5 minuti, con forno statico.
- Potete gustare i clafoutis tiepidi, oppure farli raffreddare in frigo per un paio d'ore, coperti con pellicola alimentare.

Carla Marchetti