

Clafoutis cu pere



Laura Sara

Clafoutis, acest desert frantuzesc rafinat dar extrem de usor de preparat, este, fara indoiala, pe gustul tuturor ☐

Varianta cea mai des intalnita este cu cirese sau **clafoutis cu visine** dar si aceasta varianta de Clafoutis cu pere e nemaipomenita!!!

Lui Bogdi ii place foooarte mult!!! Si nu numai lui :))

Ingrediente:

- 700 g pere
- 1 lingura unt
- sucul de la 1 lamaie
- 2 linguri pesmet
- 120 g faina
- 100 g zahar
- un praf sare
- 2 plicuri zahar vanilinat
- 1/2 lingurita scortisoara
- 225 ml lapte

- 4 oua
- 50 g fulgi de migdale (optional)
- 40 g zahar pudra

Mod de preparare:

Se curata perele, se taie sferturi, se golesc de samburi si casutele lor, apoi perele se taie felii si se stropesc cu suc de lamaie. Cuptorul se incinge la 180 grade C (foc potrivit). Se unge cu unt o forma de tarta (diam. 26 cm). Se presara uniform pesmet. Se repartizeaza inaintea perele:



Laura Sava

Pentru prepararea aluatului, se amesteca intr-un castron faina cu zahar, sare, zahar vanilinat si pudra de scortisoara. Separat, laptele se amesteca impreuna cu ouale, apoi se inglobeaza in compositia de faina. Se toarna apoi aluatul fluid deasupra feliilor de pere:



Se presara fulgi de migdale (eu n-am pus) si se coace tarta cca. 35 de minute, in cuptorul incins:



Se scoate din cuptor si se lasa sa se raceasca putin. Asa arata intoarsa ☐



Laura Sava

Se presara zahar pudra:



Laura Sava

Sectione calda:



Tarta se serveste calduta!!!



Laura Sava

...cu o palarie de frisca batuta cu vanilie sau cu inghetata de vanilie:



Pozele vechi □







