Clafoutis med aprikos (Clafoutis aux abricots)



Ingredienser

500 g ferske aprikoser
- -
4 egg
9 ss sukker
5 ss hvetemel
2 ts vaniljesukker
2,5 dl H-melk
30 g smør

Pynt:
sukker

Fremgangsmåte

Del aprikosene og fjern stenene. Legg de med snittflaten ned i formen. Du kan enten bruke 4 porsjonsformer eller en stor, rund form.

Pisk egg og sukker lett sammen med en visp. Bland i hvetemel, vaniljesukker, melk og smeltet smør til en jevn og klumpfri røre. Hell røren over aprikosene i formen.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter. Ta formene ut av ovnen og dryss over sukker. Sett formene tilbake i ovnen og stek i 5-10 minutter, så det danner seg en sukret karamellhinne oppå clafoutisen.

Serveres nystekt!

Tips

Se også oppskrift på klassisk "**Clafoutis**" som vanligvis lages med kirsebær og "**Clafoutis med jordbær**" her på Det søte liv.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/clafoutis-med-aprikos-clafoutis-aux-abricots