



Ingredientes

Una variación del tradicional postre francés, donde hemos empleado ciruelas maceradas en té. Con su color marrón dorado por encima y ligeramente tambaleante, se sirve normalmente tibio espolvoreado con azúcar glas.

Qué necesita:

250 g/9 oz de ciruelas sin hueso
500 ml/18fl oz de té negro fuerte
100 g/3 1/2oz de harina blanca
85 g/3 oz de azúcar
6 huevos, ligeramente batidos
1 cucharadita de extracto de vainilla
300 ml/10 1/4fl oz de leche entera
300 ml/10 1/4fl oz de nata
1 cucharada de mantequilla
Azúcar glas para espolvorear, opcional

Preparación

1. Empiece sumergiendo las ciruelas durante 8 horas o toda la noche en el té. Escurrir y reservar.
2. Cuando esté preparado para hacer el clafoutis, precaliente el horno a 190C/375F/Gas 5.
3. En un bol grande para mezclar, incorpore la harina y el azúcar en los huevos batidos.
4. Incorpore gradualmente la leche, la nata y la vainilla hasta conseguir una masa suave.

5. Precaliente una bandeja de hornear o un molde tarta, como mínimo de 20 cm de diámetro, y pase un trocito de mantequilla por el molde para engrasarlo.
6. Vierta la mezcla en el molde, y deje caer las ciruelas por encima. Hornee durante 30-35 minutos, hasta que el pudding se dore en el centro y se eleve por los bordes. Deje enfriar durante 15-20 minutos, hasta que el centro se hunda.
7. Espolvoree el azúcar glas por encima antes de servir si se desea.

Preparación de 4-6 raciones:

Tiempo de preparación: 25-30 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos