

Broskvový Clafoutis od Julie Child



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

1165 kalorií , **2 g** cukrů , **19 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/broskvovy-clafoutis-od-julie-child>

Příprava

Broskve omyjeme a nakrájíme na tenké měsíčky. Koláčovou formu vymažeme máslem a vysypeme moukou. V míse promícháme mouku, kardamom, mléko, vejce, sůl a polovinu cukru s cukrem vanilkovým. Na dno formy nalijeme ani ne třetinu těsta a dáme na 5 minut zapéct do trouby vyhřáté na 170°C. Poté vyjmeme a naskládáme na něj broskve. Posypeme zbylým cukrem a zalijeme zbytkem těsta. Pečeme dalších 50-55 minut a podáváme jej teplý, sypaný moučkovým cukrem.

Ingredience

- 4 zralé broskve, můžou být i kompotované
- 300 ml mléka
- 160 g cukru krystal
- 3 vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- špetka soli
- 80 g hladké mouky
- 1 lžička semínek kardamomu

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Rychlovka, Návštěva, Moučník

