



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 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/clafoutis-med-aprikos-clafoutis-aux-abricots>