



Κλαφουτι με βερίκοκα (Clafoutis)

Μερίδες: 4-6, **Χρόνος προετοιμασίας:** 30' **Χρόνος μαγειρέματος:** 35'

Υλικά

600 γρ. βερίκοκα ώριμα
80 γρ. φιστίκι Αιγίνης ανάλατο & χωρίς κέλυφος
3 αυγά
140 γρ. Ζάχαρη καστανή
125 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
30ml γάλα φρέσκο
40 γρ. Βούτυρο ανάλατο αγελαδινό
40 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

Εκτέλεση

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C. Χρησιμοποιήστε τα 10 γρ. βούτυρου για να βουτυρώσετε ένα πυρέξ μεσαίου μεγέθους και πασπαλίστε με 20 γρ. καστανή ζάχαρη (περίπου 1 ½ κ.σ.).
2. Πλύντε καλά τα βερίκοκα και κόψτε τα στα δύο. Αφαιρέστε το κουκούτσι (κρατήστε τα για να φτιάξετε λικέρ link). Βάλτε το υπόλοιπο βούτυρο σε ένα τηγάνι σε μεσαία φωτιά. Αφήστε το να λιώσει και βάλτε τα βερίκοκα από την πλευρά της σάρκας τους για 2 λεπτά. Πασπαλίστε με 30 γρ. καστανή ζάχαρη (2 κ.σ.) και αφήστε τα να καραμελώσουν μέχρι να πάρουν χρώμα, για περίπου 10 λεπτά. Γυρίστε τα από την άλλη πλευρά, αφήστε για 2-3 λεπτά και κατεβάστε από τη φωτιά.
3. Βάλτε στον κάδο του μίξερ τα αυγά με την υπόλοιπη καστανή ζάχαρη και χτυπήστε σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να ασπρίσουν και να αφρατέψουν. Κλείστε το μίξερ και προσθέστε το αλεύρι. Χτυπήστε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθεί το



μείγμα. Προσθέστε σιγά σιγά το γάλα και τα μισά φιστίκια και συνεχίστε το χτύπημα. Μόλις ομογενοποιηθεί το μείγμα είναι έτοιμο. (Αν δεν έχετε μίξερ, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία χτυπώντας με αυγοδάρτη).

4. Σκορπίστε τα υπόλοιπα φιστίκια στο πυρέξ και μοιράστε τα βερύκοκα με την σάρκα προς τα επάνω. Ρίξτε τη ζύμη και ψήστε για 25-30 λεπτά.

5. Βγάλτε το clafoutis από τον φούρνο και πασπαλίστε αμέσως με την λευκή ζάχαρη. Αφήστε να κρυώσει και σερβίρετε.

Πρόταση σερβιρίσματος: Το παγωτό πάει υπέροχα με αυτό το γλυκό. Προτιμήστε μια μπάλα βανίλια ή φιστίκι Αιγίνης.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**