



Clafoutis με φρέσκα σύκα

Μερίδες: 8 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 40-45 λεπτά | **Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά | **Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος ή ταρτιέρα (διαμέτρου 24-26εκ.)

Υλικά

- 60 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 500 γρ. φρέσκα σύκα, κομμένα στη μέση
- 100 γρ. καστανή ζάχαρη
- 4 αυγά
- 70 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ½ κ.γ. αλάτι
- 250 ml γάλα φρέσκο, πλήρες
- 1 κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας
- ζάχαρη άχνη για το σερβίρισμα (προαιρετικά)

Εκτέλεση

- 1) Ρίχνουμε το βούτυρο σε πυρίμαχο σκεύος ή ταρτιέρα απλώνοντάς το ομοιόμορφα.
- 2) Σε μπολ ανακατεύουμε τα σύκα με το ¼ της ζάχαρης. Απλώνουμε τα σύκα σε όλη την επιφάνεια του βουτυρωμένου σκεύους.
- 3) Σε άλλο μπολ χτυπάμε με σύρμα τα αυγά με την υπόλοιπη ζάχαρη για 2-3 λεπτά μέχρι να αφρατέψουν.
- 4) Προσθέτουμε το αλεύρι και το αλάτι και ανακατεύουμε μέχρι να ενσωματωθούν.
- 5) Συνεχίζουμε με το γάλα και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε καλά.
- 6) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα ομοιόμορφα πάνω στα σύκα.
- 7) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στον αέρα, για περίπου 40-45 λεπτά μέχρι να φουσκώσει και να χρυσίσει η επιφάνεια του γλυκού.



8) Αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν κόψουμε και σερβίρουμε.

#FeedYourDreams,

Anna