



Clafoutis de fresa

Descripci3n

default watermark



El **clafoutis**: es una típica tarta francesa que se elabora horneando en un molde cerezas bañadas en una masa líquida parecida a la de los crepes. La masa se hace con huevos, harina, leche, mantequilla y azúcar y se cuaja durante la cocción. Las cerezas tradicionalmente se emplean enteras y con hueso.

Es un postre de lo más sencillo, en esta ocasión sustituiremos las cerezas por fresas (ya que estamos en temporada). Se puede preparar una tarta grande o como ahora en moldes individuales.

Otras recetas de interés: [Tartaleta de ciruelas](#) , [Tarta de crema de limón](#) , [Flan de manzana](#) , [Caprichitos de avena y fresas](#) , [Galletas de fruta](#) , [Bizcocho de almendras y arándanos](#) .

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño de los moldes 6 unidades).

- 1/2 kg de fresas.
- 75 gr de azúcar.
- 75 gr de harina.
- 25 gr de mantequilla.
- 180 ml de leche.
- 100 ml de nata líquida.
- 3 huevos talla L.
- Azúcar glas, alguna fresa y hojas de menta para decorar. Opcional.

Preparación:

Lavamos las fresas (dejamos alguna para decorar), retiramos el pedúnculo verde y las cortamos en cuartos, reservamos.

Cubrimos los moldes con papel de hornear humedecido, los colocamos en la bandeja de horno y colocamos 2 fresas (8 mitades) en cada uno. Reservamos.





Precalentamos el horno a 180-190°C, calor arriba y abajo.

En un bol amplio ponemos la harina, la mantequilla fundida, el azúcar, los huevos, la nata y parte de la leche. Mezclamos todo bien con una varilla manual, añadimos el resto de la leche, incorporamos bien y repartimos la crema en los moldes, sobre las fresas.





Introducimos la bandeja en el horno y cocemos a 180-190°C, calor arriba y abajo durante 35-40 minutos. Retiramos y dejamos templar. Se puede consumir frío o templado.

Desmoldamos servimos uno en cada plato, espolvoreamos con azúcar glas, decoramos con las fresas, la menta y el

¡VAYA ÉXITO DE POSTRE!

Consejo: Se pueden hacer con antelación, tapamos con film transparente una vez fríos y conservamos en la nevera. Dejamos la decoración para justo antes de servir. Al hornear parece que se salen del molde, pero al sacarlos del horno y enfriar se bajan. Se pueden hacer con otras frutas: albaricoque, melocotón, arándano, frambuesa, piña...

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres
4. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

mayo 28, 2021

Autor

admin