



Clafoutis alle albicocche - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta - frutta - dolce

Ingredienti per 6 persone:

200 g di yogurt all'albicocca,
4 dl di latte,
500 g di albicocche,
3 uova,
5 g di burro,
80 g di farina,
170 g di zucchero,
20 g di cioccolato bianco.

Procedimento:

Montare le uova con 150 g di zucchero, unire la farina, il latte e lo yogurt.
Versare il composto in una pirofila imburrata e cosparsa con lo zucchero rimasto e distribuirvi sopra le albicocche denocciate e tagliate a spicchietti.
Cuocere in forno già caldo a 200°C per 25' circa.
Togliere la teglia dal forno, spargere sul clafoutis il cioccolato ridotto a scaglie.

eCucinando.it