

CLAFOUTIS AI FICHI



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 personnes

- 500 g di fichi freschi o scongelati - 4 uova - 100 g di zucchero di canna o di zucchero grezzo di canna
 - 1 noce di burro per gli stampi - 120 g di farina - 400 ml di latte intero - 30 g di burro mezzo sale fuso - qualche grappolo di ribes - ZUCCHERO A VELO : - 100 g di zucchero in polvere
-

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).
2. Se si usano fichi freschi, lavarli, asciugarli accuratamente e tagliarli in quattro. Altrimenti, tagliarli direttamente in quattro.
3. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo tranne i fichi e i ribes e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 8 (senza scaldare). Riunire il preparato al centro del contenitore e riavviare il programma ESPERTO per 30 secondi.
4. Versare il preparato in stampi singoli o in uno stampo a bordo alto* preliminarmente imburrati. Disporvi sopra i fichi premendoli leggermente ed infornare per 40 minuti. Lavare i grappoli di ribes. Prima di servire decorare i clafoutis ai fichi con i ribes e lo zucchero a velo.

ZUCCHERO A VELO

1. Mettere lo zucchero nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 18 (senza scaldare).

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016