

# Clafoutis de ciruelas con merengue



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **6**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/clafoutis-de-ciruelas-con-merengue>

## Preparación

Precalentar el horno a 170°C. Abrir la rama de vainilla longitudinalmente y poner en una cacerola con las semillas extraídas con la punta del cuchillo, la crema de leche y la leche. Llevar a ebullición, retirar del fuego y dejar en infusión 10 minutos. Batir los huevos y las yemas en un bol grande con el azúcar. Incorporar la harina y la mezcla colada de leche y crema y continuar batiendo. Cortar las ciruelas por la mitad, retirar los carozos y colocar las mitades en una fuente de horno. Cubrir con el batido preparado y meter al horno entre 25 y 30 minutos. Para hacer el merengue: las claras con los 50 gramos de azúcar y una pizca de sal 10 minutos antes de finalizar la cocción y poner en una manga pastelera. Retirar del horno la fuente con el clafoutis y repartir el merengue por la superficie. Subir la temperatura del horno a 190° C y hornear el pastel 10 minutos más, hasta que se dore el merengue. Dejar enfriar y servir. Fuente: hola.com

## Ingredientes

- 1 kgrs. Ciruela
- 300 cc. Leche entera
- 300 cc. Crema de leche
- 4 Huevos
- 4 Yemas de huevo
- 200 gramo/s Azúcar
- 1 rama Vainilla
- 50 gramo/s Harina
- 2 Claras de huevo
- 50 gramo/s Azúcar
- 1 cantidad mínima Sal

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

