

CLAFOUTIS d'ALBERCOCS (o préssecs)

	<u>Ingredients massa</u>			
12-8	albercocs o préssecs en almívar (un pot de la fruita ja confitada)			Si ens volem fer nosaltres la fruita confitada
100 grs	llet condensada		12-8	albercocs o préssecs
100 ml	crema de llet de 35%		1 litre	aigua embotellada
2	ous sencers		500 grs	sucre blanc
2 cullerades soperes	Maizena		1	llimona (el suc de la llimona)
1 cullerada sopera	extracte de vainilla		1	beina de vainilla
una punta	sal			
	Atenció: Ha de ser un motllo rígid, NO DESMUNTABLE, perquè es una massa molt líquida			

Si ens volem fer nosaltres la fruita en almívar (Fer-la el dia abans de fer el pastís)

- Omplim una olla mitjana amb l'aigua, el sucre, el suc de la llimona i la beina de vainilla oberta per la meitat. Ho posem a foc mig-alt i deixem que arribi a bullir.
 - Mentrestant pelem els préssecs, només enretirant la pell però deixant-los sencers. Reservem
 - Un cop l'aigua comença a bullir i posem amb molt de compte hi posem la fruita sencera i baixem el foc a foc mig.
 - Les deixem coure durant 30 minuts. El temps de cocció dependrà del grau de maduració, han de quedar tendres però que no s'arribin a desfer.
 - Apaguem el foc i les deixem macerar a temperatura ambient tota la nit dins de l'olla amb el xarop (perquè no s'assequin tapar-les amb un paper de forn a tocar de la fruita).
-
- Escórrer la fruita confitada i tallar-la en dues meitats.
 - Anar-la col·locant de cara amunt al fons del motllo
 - En un bol anem posant els ingredients de la massa:
 - la llet condensada + nata líquida + ous + maizena + extracte de vainilla + una punta de sal i hi h remenam bé amb unes varetes fins tt quedi ben integrat.
 - Omplir el motllo cobrint la fruita del fons
 - Espolsar pel damunt l'ametlla granulada
 - Gratinar (només gratinar) fins que el claufoutis estigui daurat.