

Receta de Cafloutis de Melocotón

05 Jul 2014



Buenos días a tod@s, para este primer fin de semana de este mes de Julio, os dejo esta receta riquísima de un postre de origen francés, resulta un rico postre para tomar templado o frío y aprovechando que ahora es tiempo de melocotones, podéis prepararlo en casa.

Ingredientes

- Huevos frescos (cuatro)
- Leche entera (200ml)
- Harina de repostería (120grs)
- Mantequilla (40grs)
- Ron (un chorrito)
- Azúcar glas (120grs)
- Melocotón grande (uno bien maduro)

Modo de Preparación

1. En un bol grande, poner los huevos, la mantequilla derretida, la leche, el ron y el azúcar
2. Mezclar bien todo con la batidora
3. Añadir la harina y mezclar hasta que quede una masa sin grumos
4. Volcar la masa en un molde engrasado y enharinado
5. Quitar la piel del melocotón y cortar en gajos finitos y repartir sobre la crema
6. Precalentar el horno a 180º
7. Meter el molde y dejar hasta que veamos cuajada la crema y la superficie doradita
8. Retirar del horno y espolvorear azúcar glas
9. Servir templada o fría y....buen provecho!!!