

# Clafoutis van abrikozen, gemixte textuur

avec La vache qui rit® Formule Plus



## Ingrediënten voor 8 genodigden

- 500 g abrikozen
- 2 hele eieren
- 2 eigelen
- 200g fijne kristalsuiker
- 40g bloem
- 20 cl melk
- 200 g La vache qui rit® Formule Plus
- 50 g amandelschilfers
- Abrikozenpuree voor de afwerking

## Bereiding

Meng de melk met 50 gram La vache qui rit® Formule Plus en zet opzij.

Meng de bloem, de eieren, de eigelen en de suiker onder elkaar. Voeg er het mengsel van melk en La vache qui rit® Formule Plus aan toe.

>Verwarm de oven voor op 220 °C (gasstand 6-7).

Was de abrikozen, snijd ze doormidden en verwijder de pit. Schik de halve abrikozen in een vorm met de ronde kant naar boven. Voeg de bereiding toe en bestrooi met amandelschilfers.

Bak 40 min in de oven op 30 C.

Zodra de clafoutis gebakken en afgekoeld is, mengt u hem met de rest van de La vache qui rit® Formule Plus om hem aan te lengen. Giet in ovenschaaltjes en bedek met de abrikozenpuree.

