

Clafoutis aux abricots sans gluten



Dessert **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Après les cerises, les abricots ! Le tout sans gluten !

Ingrédients

- 500 g d'abricots
- 100 g de farine sans gluten
- 4 œufs
- 500 ml de lait
- 20 ml de crème liquide
- 1 cs d'amaretto

Préparation

- 1 Laver les abricots, les couper en deux et les dénoyauter.
- 2 Puis, les couper en quatre.
- 3 Mélanger tous les ingrédients et fouetter jusqu'à une consistance homogène.
- 4 Beurrer un moule et y déposer les morceaux d'abricots.
- 5 Verser la pâte au dessus.
- 6 Enfourner 40 minutes à 200°C (th.6-7).

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

