

# Ricette a quadretti

## Clafoutis delle amiche

### Ingredienti

- 75 gr burro
- 150 gr zucchero
- 2 uova
- 1/2 scorza limone gratt.
- latte qb
- 150 gr farina
- 5 gr lievito (un cucchiaino)
- sale fino (un pizzico)
- frutta estiva a scelta

### Preparazione

1. Lavorare burro e zucchero insieme, aggiungere i turli, la scorza di limone, farina, lievito e mezzo bicchiere di latte. Alla fine unire bianchi montati a neve.
2. Imburrare la teglia.
3. Disporre la frutta sul fondo (va bene la frutta estiva: prugne, ciliegie, io l'ho fatta anche con le pesche l'estate scorsa) e versare sopra il composto.
4. Cuocere a circa 180 per 40 minuti (ma dipende molto dal forno..)