



"F?zz az egészségédért" 20. recept: Tejespите sárgabarackkal

2009 szeptember 05. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Mióta el?ször kóstoltuk, nagy családi kedvenc lett ez a talán leginkább "sült pudingnak" titulálható francia sütemény. A barackos változat is feliratkozott örökös tagnak az ételrepertoárunkba.

Kezd?knek háziasszonyoknak is szívbe?l ajánlom, ennél egyszer?bb süteményt már kitalálni sem lehetne!



Sárgabarackos tejespite (avagy clafouties)

Hozzávalók:

4 tojás, 120 g cukor, 120 g liszt, csipet só, 1 kávéskanál süt?por, 300 ml tej, 2 ev?kanál olaj, 3 ev?kanál barackpálinka, fél kilóyi sárgabarack

Elkészítés: A tojásokat géppel 5-10 percen keresztül verem, nagyon habosra, majd hozzákavarom a tészta többi hozzávalóját. Kikent piteformába töltöm, és megszóróm a kimagozott, nagyságtól függ?en felezett vagy negyedelt barackkal. 180 fokra el?melegített süt?be tolom, és körülbelül 40 percig sütöm..

Ha saját barackból készül -a miénk ezt nem érte meg, az a fától 10 centinél távolabbra ritkán jutott el, azonnal bekapta valaki-, akkor elég csak elfelezgetni vagy -negyedelgetni és potyogtathatjuk a tésztára.



A bolti barack azonban ritkán mézédés, hisz kényszerérett, így érdemes előbb beleforgatni egy kis fahéjas porcukorba.

Szerző: Anyamanya

<http://mamihami.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
