Clafoutis

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Huevo: 3 Unidades
Harina: 65 Gramos
Cerezas: 300 Gramos
Esencia De Vainilla: A gusto
Azucar: 120 Gramos
Leche: 240 Mililitros
Almendras fileteadas: Cantidad necesaria
Sal fina: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl con batidor huevos y azúcar hasta que se forme espuma en la superficie.
- Agregar *harina* tamizada, sal, mezclar para que no haya grumos y perfumar con esencia de vainilla
- Añadir *harina* tamizada , integrar y reservar.
- Volcar la masa en un molde de cerámica circular enmantecado y acomodar las cerezas descarozadas.
- Incorporar por encima almendras fileteadas y cocinar en horno a 170ª C por 30 minutos.
- Retirar y dejar enfriar.
- Servir porciones con *crema* batida y ralladura de *naranja*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/clafoutis-2