

# Clafoutis con Cerezas

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Masa quebrada estirada:** 500 Gramos

### Clafoutis

**Azúcar impalpable:** c/n

**Azúcar:** 70 grs

**Claras:** 2 Unidades

**Crema de leche:** 150 c.c.

**Harina:** 70 Gramos

**Cerezas:** 500 Gramos

**Yemas:** 3 Unidades

**Esencia De Vainilla:** 1 cda

**Sal:** 1 Pizca

## Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *harina*, *crema* de leche, yemas, esencia de vainilla, canela y agregar las claras batidas a nieve con pizca de sal.
- Forrar un molde de cerámica con la masa quebrada estirada bien fina.
- Pinchar con tenedor y agregar la mezcla.
- Esparcir la cerezas descarozadas, espolvorear con azúcar impalpable y cocinar a 180° C por 20 minutos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/clafoutis-con-cerezas>