

Clafoutis

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 250 cc

Azúcar: 100 grs.

Huevos: 4 Unidades

Cerezas oscuras: 400 g

Manteca: Cantidad necesaria

Harina: 125 grs.

Sal: Una pizca

Azúcar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Descarozar las cerezas, agregar 50 gr. de azúcar, mezclar y dejar macerar unos 30 minutos.
- Enmantecar una tartera y agregar las cerezas maceradas. En un bol incorporar 125 gr. de *harina* tamizada, una pizca de sal, 50 gr. de azúcar.
- Batir los huevos con la leche y agregar a la mezcla de la *harina*.
- Mezclar bien los ingredientes, hasta que los ingredientes queden homogeneizados .
- Incorporar ésta preparación sobre las cerezas.
- Cocinar en horno precalentado a 180°C durante 20 a 30 minutos.
- Retirar dejar entibiar y espolvorear con azúcar impalpable.

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