Clafoutis

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 250 cc
Azucar: 100 grs.
Huevos: 4 Unidades
Cerezas oscuras: 400 g
Manteca: Cantidad necesaria
Harina: 125 grs.
Sal: Una pizca
Azucar 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 prepareción 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