

Clafoutis de Cerezas 2

Cuinant

www.Cuinant.blogspot.com

INGREDIENTES

- 400 gramos de cerezas
- 140 gramos de azúcar
- 4 huevos
- 80 gramos de harina de repostería
- 250 ml. de leche
- 60 gramos de mantequilla fundida
- una pizca de sal
- un poquito de esencia de vainilla
- azúcar glas para espolvorear.



ELABORACIÓN

Lava bien las cerezas y retira los rabitos, "No las deshueses". Procura comprar cerezas maduras en el árbol que ofrecen todo su sabor y dulzor.

Pon las cerezas una vez limpias en un cuenco y espolvoreas con unos 40 gramos de azúcar y reserva mientras preparas el resto.

Poner en un cuenco los huevos con el resto de azúcar y bate bien, añade poco a poco la harina, la leche, la mitad de la mantequilla fundida, la esencia de vainilla y la pizca de sal.

Bate hasta obtener una crema fina y deja reposar, una media hora aproximadamente. Mientras tanto precalienta el horno a 180° C.

Unta un molde de cerámica o cristal 24 cms con mantequilla y vierte en él las cerezas a continuación vierte la masa y reparte la mantequilla restante por la superficie cortándola en trocitos.

Hornea el Clafoutis durante 30-40 minutos, hasta que esté bien cuajado y la superficie se haya dorado. Si ves que se tuesta demasiado y todavía no ha cuajado, cubre el clafoutis con papel de aluminio para continuar horneando.

Servir tibio y espolvorea con azúcar glas en el momento de servir.

www.Cuinant.blogspot.com