

CLAFOUTIS DE CEREZAS

Receta original de "Die Photo Köchin":

<http://diephotokochin.wordpress.com/2013/06/03/clafoutis-tarta-de-cerezas/>

Ingredientes:

50gr mantequilla derretida
100gr harina
80gr azúcar
4 huevos
250ml de leche
2 cucharaditas azúcar avainillado
400-500gr de cerezas deshuesadas



Elaboración:

Unimos la harina con el azúcar y el azúcar avainillado y lo mezclamos con la mantequilla derretida, la leche y los huevos batidos.

Yo cubrí un molde con papel de cocina y encima coloqué las cerezas y luego vertí la mezcla.

Se hornea a unos 180° durante media hora más o menos, hasta que la superficie esté dorada y se espera hasta que esté completamente frío para desmoldarlo.

Más fácil y delicioso imposible....

