

## Clafoutis z borówkami i czereśniami



### FUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### OWOCE

czereśnie	150 gramów
borówki	350 gramów

### CIASTO

mleko	250 mililitrów
mąka	140 gramów
jajko	3 sztuki
cukier	100 gramów
cukier waniliowy	1.5 łyżeczki
masło	50 gramów
sól	1 szczypta

### DODATKI

cukier puder do posypania	1 łyżka
---------------------------	---------

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. Jajka  
ucieramy z  
cukrem na  
gładką masę.  
Następnie  
dodajemy  
cukier  
waniliowy,  
mleko, mąkę  
oraz szczyptę  
soli i  
miksujemy  
wszystkie  
składniki lub  
energicznie  
mieszamy  
trzepaczką. Na  
koniec do masy  
dodajemy  
ostudzone  
masło i  
ponownie  
mieszamy.

#### KROK 2.

Formy\*

smarujemy  
masłem i  
układamy w  
nich umyte i  
osuszone  
owoce  
(czereśnie  
drylujemy).

Owoce  
zalewamy  
przygotowanym  
ciastem. Formy  
wstawiamy do  
piekarnika  
nagranego do  
180 stopni C  
(grzanie góra -  
dół) na około  
35 minut.

\* Do wypieku  
użyłam dwóch  
żaroodpornych  
form o  
wymiarach 22,5  
x 13 x 4,5 cm