

Clafoutis z czereśniami



MONIKA_29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czereśnie	1/2 kg
jajko	4 sztuki
cukier	1/2 szklanka
cukier waniliowy	1 torebka
mąka	2/3 szklanki
sól	
słodka śmietana lub mleko	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czereśnie umyć, osączyć, usunąć ogonki wydrylować. Jajka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na jasny krem. Wsypać mąkę wymieszaną ze szczyptą soli i cały czas ucierając wlewać powoli śmietanę. Całość utrzeć na gładką masę.

W wysmarowanej tłuszczem formie (żaroodpornym naczyniu) ułożyć na dnie czereśnie i zalać je ciastem. Clafoutis wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp 220 stopni. Po 10 minutach temp zmniejszyć do 180 stopni. i piec jeszcze przez 30 minut. Placek powinien się delikatnie zrumienić .Podawać ciepły posypany cukrem pudrem.