



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Clafoutis de cerezas

Ingredientes:

1/2 Kg. de cerezas

100 gr. de harina

12 gr. de levadura Royal

4 huevos grandes

100 gr. de azúcar

2 pellizcos de sal

250 ml. de leche

25 gr. de mantequilla derretida



Deshuesa las cerezas y coloca sobre una fuente de horno untada con mantequilla. Precalienta el horno a 180°.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Bate los huevos como para una tortilla, añade el azúcar y la sal y mezcla bien.



Ahora hay que batir hasta que se forme espuma y blanquee.



Añade la harina y mezcla.



Añade la mantequilla derretida y la leche.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade la mezcla a las cerezas.



Hornea 45 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Sirve templado, espolvoreado de azúcar glase.

