

CLAFOUTIS DE CEREJA



INGREDIENTES

- 750 GR DE CEREJAS
- 4 OVOS
- 125 GR DE AÇÚCAR
- 2 PITADAS DE SAL
- 100 GR DE FARINHA
- 1 C.C. DE FERMENTO QUÍMICO
- 25 GR DE MANTEIGA
- 25 CL DE LEITE
- 1 PACOTE DE AÇÚCAR BAUNILHADO

CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno a 180°C.

2. Lavar e tirar os caroços das cerejas. Reservar.

3. Na cuba, com o acessório batedor, colocar os ovos e bater, na velocidade 7, 1 minuto. Acrescentar o açúcar e o sal e bater 5 minutos, na mesma velocidade. Juntar a farinha e o fermento peneirado. Misturar 1 minuto, na velocidade 4. Acrescentar a manteiga derretida e o leite e misturar 2 minutos, na velocidade 7.

4. Colocar as cerejas numa tarteira untada com manteiga e enfarinhada. Deitar a massa por cima.

5. Cozer no forno, durante 35 a 45 minutos, consoante o forno.

6. Quando retirar o clafoutis do forno, colocar o açúcar baunilhado por cima.
