

CLAFOUTI DE CEREJAS



INGREDIENTES

- 100 G DE CEREJAS, COM CAROÇO
- 1 OVO
- 15 CL DE LEITE
- 30 G DE AÇÚCAR
- 20 G DE FARINHA
- 2 TACINHAS (14 CL)
- MANTEIRA PARA UNTAR AS TACINHAS
- AÇÚCAR MASCAVADO PARA DECORAR
- PAPEL PARA FORNO CORTADO COM O MESMO DIÂMETRO DA CUBA

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Numa taça, misture os ovos com o açúcar.

3. Adicione a farinha e o leite aos poucos.

4. Divida as cerejas pelas tacinhas.

5. Verta a massa sobre as cerejas.

6. Cubra as tacinhas com película antiaderente. Coloque-as na cuba sobre o papel vegetal. Deite 20 cl de água.

7. Tempo de cozedura: 18 minutos.

8. Saboreie quente ou morno.

9. Polvilhe com açúcar em pó.
