

# 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.  
\_\_\_\_\_