

ANIA STARMACH

Clafoutis z czereśniami

Co kupić?

500g czereśni bez pestek (lub innych owoców: malin, truskawek, borówek)

125g mąki

100g cukru

300ml mleka

3 jajka

masło do wysmarowania formy

szczypta soli

Dodatkowo

cukier puder do posypania

Jak przygotować?

1. Czereśnie wymieszaj z połową cukru, odstaw.
2. Jajka ubij różgą lub widelcem na jajecznicę.
3. Do jajek dodawaj stopniowo pozostały cukier, mąkę, mleko, sól.
4. Owoce przełóż do okrągłej ceramicznej foremki wysmarowanej masłem. Dodaj masę przygotowaną z jajek, cukru, mąki, mleka i soli.
5. Zapiekać około 35 minut w temperaturze 180 stopni.
6. Jedz na ciepło lub na zimno, przed podaniem możesz posypać deser cukrem pudrem.