




Clafoutis z czereśniami

przepisy.pl





 20 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier - 0.5 szklanek
- Śmietana 30% - 100 mililitrów
- mleko - 150 mililitrów
- jajka - 4 sztuki
- mąka - 3 łyżki
- czereśnie - 500 gramów
- bułka tarta - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C

 forma do tarty 24 cm

Sposób przygotowania:

1. Czereśnie umyj, osusz i wydryluj. Formę ceramiczną do tarty posmaruj Kasią i oprósz bułką tartą. Do formy włóż czereśnie.
2. W rondelku rozpuść Kasię i śmietankę, zagotuj. Mleko wymieszaj z mąką i wlewaj do gorącej śmietanki ciągle mieszając.
3. W misce zmiksuj jajka z cukrem, solą i przygotowaną wcześniej masą.
4. Otrzymaną masą zalej wiśnie w formie. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz około 45 minut, aż wierzch się zarumieni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl