





CLAFOUTIS Z WIŚNIAMI

przepisy.pl



Składniki:

- mąka pszenna - 3 łyżki
- jajko - 3 sztuki
- cukier - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 łyżki
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- jabłko - 2 sztuki
- wydrylowane wiśnie - 1 szklanka

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywno, dodać cukier, żółtka, Kasię, śmietanę, mąkę i dokładnie wymieszać.
2. W naczyniu żaroodpornym wysmarowanym Kasią ułożyć pokrojone w plastry jabłka, na to wiśnie, na to wylać ciasto.
3. Podawać z gałką lodów lub bitą śmietaną.

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