



Sobremesa

Clafoutis de Cereja



Ingredientes

1. 2 chávenas de cerejas, sem caroço
2. 4 ovos
3. 125g de açúcar (e um pouco mais para polvilhar)
4. 80g de farinha de trigo (sem fermento)
5. 250ml de leite gordo
6. Manteiga (para untar a forma)

Tempo: Aproximadamente 1h

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Untar a forma
2. Colocar o açúcar e os ovos num copo e bater
3. Adicionar o leite e a farinha aos poucos
4. Colocar as cerejas na forma e verter o preparado por cima
5. Para finalizar, levar ao forno pré-aquecido a 180º durante 35 a 40 minutos



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=1ErKsfhGtwU>