

Receta de Tarta Clafoutis de Cerezas

13 Jun 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os propongo que hagáis esta rica Tarta de Cerezas, ahora que estamos en temporada y salen bastante buenas, pues podéis aprovechar para prepararla, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Cerezas deshuesadas (medio kg)
- Harina (100grs)
- Azúcar (70grs)
- Huevos (cuatro)
- Brandy u otro licor (dos cucharadas)
- Crema de leche (450ml)
- Azúcar glas para espolvorear

Modo de Preparación

1. Engrasar con un poco de mantequilla un molde redondo y colocar en él las cerezas deshuesadas
2. En un bol mezclar la harina, el azúcar, el brandy, los huevos y la mitad de la crema de leche, mezclar bien todo
3. Añadir poco a poco la crema de leche restante y mezclar un poco más
4. Precalentar el horno a 180°
5. Volcar la mezcla en el molde sobre las cerezas y hornear hasta que esté bien cuajada la tarta, hacer la prueba del palillo si sale limpio, ya estará cuajada
6. Espolvorear con azúcar glas y servir caliente o templada según vuestro gusto y.....buen provecho!!!