

Clafoutis di ciliegie



INGREDIENTI

Ciliegie	500-600g
Farina GRANO 1 Molino Persello	100g
Zucchero	60g
Uova	3
Limone	1
Sale	1 pizzico
Latte	2dL
Panna	1dL

PROCEDIMENTO

1. Lavate e denocciate le ciliegie e asciugatele bene.
2. Mescolate con un frullatore la farina con lo zucchero, le uova il sale e la scorza grattugiata del limone.
3. Infine aggiungete il latte e la panna fino a creare un composto cremoso e omogeneo.
4. Prendete una pirofila rotonda, foderatela di carta da forno (oppure imburratela per bene), disponetevi sopra le ciliegie e versate sopra il composto.
5. Cuocete a 180°C per circa 50 minuti.

OSSERVAZIONI