

Clafoutis de cereja

8 porções



Requer prática

● up to 60 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 700 g Cerejas frescas congeladas escorridas
- 1 xícara chá de Leite
- ½ xícara chá de Creme de Leite
- 4 unidades de Ovos
- 6 colheres sopa de Açúcar
- 6 colheres sopa de Farinha de Trigo
- 1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 1 colher café de Aroma Baunilha Dr. Oetker
- Manteiga para untar
- Açúcar para polvilhar
- Cerejas para decorar

Preparo:

Adicione as cerejas em um refratário untado e reserve. Em uma tigela, misture o leite, o creme de leite, os ovos, o açúcar, a farinha, o fermento em pó químico Dr. Oetker® e a essência de baunilha. Bata com um batedor de arame até incorporar todos os ingredientes. Despeje no refratário sobre as cerejas e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até firmar e dourar. Retire, polvilhe com o açúcar, decore com cerejas e sirva em seguida.