

Clafoutis alle ciliegie



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
40 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

3 uova
70 g di zucchero
300 ml di latte
½ cucchiaino di estratto di vaniglia
1 pizzico di sale
70 g di farina
½ cucchiaino di lievito per dolci
300 g di ciliegie private del nocciolo
50 ml di panna per decorare

Istruzioni per la preparazione

1. Monta la Frusta a filo e regola la temperatura a 60°C. Versa le uova e lo zucchero nel recipiente. Monta le uova a velocità 4 finché la temperatura non raggiunge 60°C (e utilizza il Tasto per montare ad alta velocità). Porta a zero la temperatura e continua a lavorare il composto finché si sarà raffreddato e sarà diventato di colore chiaro.
2. Abbassa la velocità al minimo e aggiungilamente il latte, l'estratto di vaniglia e il sale. Aggiungi la farina, il lievito per dolci e lavora per amalgamare il tutto.
3. Imburra una pirofa da 22 cm di diametro. Cospargine il fondo con le ciliegie, private del nocciolo. Versa il composto nella pirofa e inforna nel forno preriscaldato a 180°C. Cuoci per 30-40 minuti, facendo dorare l'impasto.



club

4. Servi guarnendo con panna montata leggermente.