
Clafoutis

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5168 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

500 g czarnych czeresni,

50 g cukru,

masło do nasmarowania formy,

cukier do posypania.

Ciasto:

125 g maki,

50 g cukru pudru,

300 ml mleka,

3 jaja,

sol.

1. Owoce umyc, osuszyc, posypac 50 g cukru i odstawić na 30 min.
2. Jaja ubić na jednolitą masę. Do miseczki przesiać mąkę, sol i cukier puder. Dodac ubite jaja, wymieszać, po czym, ciągle mieszając, stopniowo dolewać mleko.
3. Owoce ułożyć w natłuszczonej formie i zalac przygotowanym ciastem. Piec 35-40 min w nagrzanym do temp. 180°C piekarniku.
4. Podawać na gorąco lub zimne posypane cukrem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 86.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)