

CLAFOUTIS ALLE CILIEGIE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 500 g di ciliegie denocciolate - (fresche o scongelate) - 100 g di zucchero di canna - o di zucchero grezzo di canna - 1 noce di burro per gli stampi - 100 g di zucchero a velo (vedi la ricetta) - 4 uova - 120 g di farina - 400 ml di latte intero - 30 g di burro mezzo sale fuso - qualche grappolo di ribes

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).
2. Se si usano ciliegie fresche, lavarle, asciugarle accuratamente e tagliarle in quattro. Altrimenti, tagliarle direttamente in quattro.
3. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore tranne le ciliegie e i ribes e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 8 (senza scaldare). Riunire il preparato al centro del contenitore e riavviare il programma ESPERTO per 30 secondi. Unire le ciliegie al preparato prima di versarlo nello stampo.
4. Versare il preparato in stampi singoli o in uno stampo a bordo alto preliminarmente imburattati. Infornare per 40 minuti. Lavare i grappoli di ribes. Prima di servire decorare i clafoutis alle ciliegie con i ribes e lo zucchero a velo.

Cook Expert ■