



Clafoutis de cerezas

Descripción

El clafoutis de cerezas es **una receta tradicional francesa** (del centro de Francia). A la vez esponjoso y cremoso, es bastante parecido a un flan. No existe postre que tenga más sabor a verano que el clafoutis, y sobre todo si es de cerezas. Solemos tener dos escuelas: los que retiran los huesos de las cerezas, y los que los dejan. Personalmente, prefiero la primera opción, ya que permite disfrutar el clafoutis sin tener que escupir cada hueso. Los puristas dejan las cerezas enteras (sin sacar el hueso), lo que permite mantener todo el jugo adentro de la fruta. Si eliges la segunda opción, puedes organizar una competición de quién escupe el hueso más lejos. ¡El premio es otro pedazo de clafoutis!

Receta del clafoutis de cerezas

6-8 pers
Preparación 10 min
Cocción 30 min
Nivel fácil

Ingredientes

- 700g de cerezas
- 5 huevos
- 130g de azúcar
- 120g de harina
- 1/2 sobre de levadura

- 10cl de leche
- 15cl de nata (crema de leche)
- 20g de mantequilla derretida
- 2 cucharas soperas de ron
- 1 cuchara sopera de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Primero, lavar bien las cerezas y sacarles las colitas y los huesos (si lo quieres).
3. Untar generosamente un molde con mantequilla y poner las cerezas.
4. Luego, en un bol grande, mezclar los huevos, el azúcar y la sal.
5. Después, añadir la harina y la levadura. Mezclar bien hasta obtener una masa homogénea.
6. Seguir mezclando y agregar la leche, la nata, la mantequilla derretida, el ron y la vainilla.
7. Verter la mezcla sobre las cerezas y hornear por 30 min. Dejar enfriar o servir tibio.
Generalmente, el clafoutis se sirve directamente en su molde.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucos para el clafoutis de cerezas

- Puedes cambiar las cerezas por ciruelas, albaricoques o durazno. Es una receta que queda muy rica con las frutas de verano.
- Puedes servir el clafoutis con una bocha de helado de vainilla.
- El clafoutis queda aún mejor el día siguiente. Entonces, no dudes en prepararlo con antelación.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1591371776948- adfadf1e57b4d7dd207f448763c13baa-9? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Merienda y snacks
2. Postre
3. Rincón dulce

POST TAG

1. clásico
2. frutas

Categoría

1. Merienda y snacks
2. Postre
3. Rincón dulce

Etiquetas

1. clásico
2. frutas

Fecha de creación

15/06/2020

Autor

admin

default watermark