

Clafoutis de cerezas con magimix

Clafoutis de cerezas con magimix

5 min	5 min 30 min	5 min 30 min 35 min	5 min 30 min 35 min 2/10
5 min 30 min 35 min 2/10 7	5 min 30 min 35 min 2/10 7 7	5 min 30 min 35 min 2/10 7 7 17	

5 min 30 min 35 min 2/10 7 7 17

500 g de cerezas
250 g de leche
100 g de harina
60 g de azúcar granulada
10 g de aceite
4 huevos
1 sobre de azúcar avainillado

Â»

Precalienta el horno a 210°C.

Â»

Engrasa tu molde para pasteles.

Â»

Lava las cerezas y colócalas en el fondo de tu molde para pasteles.

Â»

Coloca la harina, los huevos, el azúcar granulada, el azúcar avainillado y la leche en el tazón del Thermomix y mezcla durante 30 segundos a velocidad 4.

Â»

Vierte la preparación obtenida en el molde para pasteles.

Â»

Hornea durante 10 minutos a 210°C.

Â»

Reduce la temperatura del horno a 180°C y deja el clafoutis durante otros 20 minutos en el horno.

Disfruta de tu clafoutis casero hecho con Thermomix y disfruta. ¡ Nam ! ;)