



Clafoutis di ciliege - [Visualizza sul sito di line](#)



ciliege - mandorle - panna - clafoutis

le ciliegie le ho congelate queste estate



eCucinando.it



cottura : 35 minuti
termostato : 180° (6)

650 gr ciliegie
80 gr di farina
100 gr di zucchero
70 gr di farina di mandorle
3 uova
30 cl di latte
1 cucchiaio di panna
3 gocce di estratto di mandorla amara
20 gr di burro
un pizzico di sale



Disporre le ciliegie in uno stampo precedentemente imburrato; in una ciotola mischiare 3 uova, 100 gr di zucchero, 80 gr di farina setacciata, 70 gr di farina di mandorla, 30 cl di latte e aromatizzare con la mandorla amara. Versare questo composto dentro lo stampo e mettere al forno per 35 minuti. A fine cottura spolverizzare con 20 gr di zucchero. Si mangia freddo o tiepido

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it