Clafoutis alle ciliegie di Zugo

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Porzioni	8
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

50 g di burro

60 g di zucchero

100 g di farina

4 uova

Sciogliere il burro. Mescolare bene il burro fuso, lo zucchero, la farina e le uova. Aggiungere il latte a poco a poco. Mescolare bene il tutto.

Preriscaldare una teglia quadrata nel forno.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Calore sopra/sotto

200 ml di latte

burro, per ungere

farina, per spolverare

600 g di ciliegie di Zugo, denocciolate

Ungere una teglia rotonda con il burro e spolverare con un po' di farina. Versare le ciliegie nello stampo e versarvi sopra il composto. Mettere la teglia rotonda sulla teglia calda all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Calore sopra/sotto 180 °C per 25 Min.

15 g di zucchero a velo

Lasciar raffreddare il clafoutis e spolverare con zucchero a velo.

Consigli

Per la ricetta si possono utilizzare anche altri frutti a nocciolo quali albicocche, pesche o prugne.

Accessori

Teglia rotonda con TopClean ø29 cm

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019