

Rafoutis

Toplam 85 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 2/10

Kirazlı yumurtalı hafif bir hamur içinde piştiği clafoutis, Fransız evlerinde mevsim meyvesiyle yapılır sadece bir tatlıdır.

Malzemeler

- 400 gr Kiraz
- 3 adet Yumurta
- 300 ml Süt
- 100 gr Un
- 100 gr Şeker

Yapılı

1. Kirazları yağlanmış kalıba ek katı yayın.
2. Yumurta, süt, un ve şekeri pürüzsüz olana kadar çırpın.
3. Hamuru 5 dakika dinlendirin, un topakları açın.
4. Hamuru kirazların üzerine dökün, meyveleri yerinden oynatmayın.
5. Clafoutisi 180°C fırında 35 dakika pişirin ve 11 servis edin.
6. Kalıba 10 dakika bekletin, keserken custard akmasını.

PÜF NOKTASI

Kirazları fazla sulandırmamak için yıkadıktan sonra kağıt havluyla tamamen kurulayın.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine pudra şekeri serpip 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta