

Rafoutis

Toplam 50 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

Yapılış

1. Yumurta, süt, un ve şekeri pürüzsüz olana kadar çırpın.
2. Kirazları yağlanmış kalıba yayıp hamuru üstüne dökün.
3. 180°C fırında 35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kirazları fazla sulandırmamak için yıkadıktan sonra kağıt havluyla tamamen kurulayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine pudra şekeri serpip 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta