

CLAFOUTIS de CIRERES

Nota: Hem de fer servir un motllo rígid, NO DESMUNTABLE, perquè es una massa molt líquida

	<u>Ingredients</u>
800 grs	cireres
100 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
100 grs	succe
200 grs (uns 4 ous)	ous sencers
80 grs	mantega
50 ml	llet
culleradeta	essència de vainilla
una mica	mantega per engreixar el motllo

Elaboració:

- Quan falti mitja hora hora per enforar preescalfar el forn a 180°C.
- Rentar les cireres i treure'ls-hi el pinyol. Reservar.
- Posar la farina tamisada i el succe en un bol i remenar amb les varetes manuals.
- Afegir-hi els ous sencers, d'un en un, sense para de remenar. No posar-hi el següent fins que l'anterior s'hagi integrat.
- Afegir la mantega pomada i a continuació la llet sense parar de remenar.
- Hi podem posar una miqueta d'essència de vainilla.
- Engreixar lleugerament els motllos amb mantega.
- Col·locar les cireres ben juntes al fons del motllo fent una capa sense que es superposin.
- Acabar d'omplir el motllo amb la massa.
- Enforar a 180 °C durant uns 40 minuts.