



Clafoutis de cerejas

clafoutis de cerejas

30 min | ★ | Doce

para 6 pessoas

ingredientes

500 g de cerejas (ou
ginjas)

2 colheres de sopa de
Maizena

5 dl de leite magro

0,5 limão

1 colher de sopa de
Becel Cozinha

100 g de açúcar

1 gema

2 claras

modo de preparação (para 6 porções)

para clafoutis de cerejas

1. Lave muito bem as cerejas, retire-lhes os pés e os caroços e seque bem.
2. Dissolva a Maizena no leite e junte a raspa da casca de limão. Leve a engrossar sobre lume brando, mexendo sempre. Retire do calor e adicione Becel Cozinha, o açúcar e a gema, mexendo bem.
3. Bata as claras em castelo bem firme e incorpore-as suavemente no preparado anterior.
4. Unte uma forma de tarte com Becel Cozinha e deite aí o creme preparado. Por cima distribua as cerejas já descaroçadas e leve a cozer em forno moderado (180°C) durante cerca de 40 minutos ou até estar dourado.

Saboroso!