

CLAFOUTIS DI CILIEGIE

Ingredienti:

- 100g. di farina,
- 3 uova,
- un pizzico di sale,
- mezzo litro di latte,
- mezzo kg. di ciliegia nera snocciolata,
- un bicchierino di kirsch,
- zucchero vanigliato.

Mescolate la farina con le uova intere e un pizzico di sale e aggiungete, se occorre, un pò di latte, per lavorare la pasta, e poi aggiungetene ancora finché l'avrete versato tutto. Unite allora le ciliegie e un bicchierino di kirsch. Mettete l'impasto in una tortiera imburrata e fate cuocere a forno caldo per circa 45 minuti. Al momento di servire spolverizzate di zucchero al velo.