

# Clafoutis di ciliegie

- Ingredienti per 6 persone
- 500 gr di ciliegie
- 90 gr. di farina
- 3 uova
- 40 gr. di zucchero
- 500 ml. di latte
- 1 cucchiaio di Maraschino
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- 15 gr. burro
- 1 pizzico di sale

Lavate le ciliegie, eliminate i piccioli, asciugatele bene e snocciolatele. Imburrate una pirofila ovale che possa andare in tavola e distribuite sul fondo le ciliegie snocciolate. Setacciate in una ciotola la farina. In un'altra sbattete le uova, lo zucchero e un pizzico di sale, utilizzando una frusta a mano. Incorporate la farina e unitevi a filo il latte, facendo attenzione che non si formino grumi nella pastella. Riscaldate il forno a 200 gradi. Aggiungete il liquore alla pastella e sbattetela con una frusta a mano fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Versate la pastella sulle ciliegie ricoprendole interamente. Infornate il clafoutis per 30 minuti. Servitelo caldo nella pirofila di cottura spolverizzandolo con lo zucchero a velo.