

Clafoutis aux cerises sans gluten



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients

- 500 g de cerises
- 100 g de farine sans gluten
- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 20 ml de crème liquide
- 1 cs d'amaretto
- 0,5 litre de lait

Préparation

- 1 Equeuter les cerises (moi je laisse les noyaux).
- 2 Mélanger tous les ingrédients et fouetter jusqu'à une consistance homogène.
- 3 Beurrer un moule.
- 4 Y déposer les cerises.
- 5 Verser dessus la pâte.
- 6 Cuire au four à 200°C (th.6-7) pendant 40 minutes.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

