

# Clafoutis de chocolate con cerezas



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 18min

Tiempo total: 28min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/clafoutis-de-chocolate-con-cerezas>

## Preparación

Precalentar el horno a 160°C. En un bol, batir la crema de leche con el azúcar. Añadir los huevos, la almendra molida, la harina tamizada y la pizca de sal. Mientras tanto, derretir el chocolate, y añadirlo a la mezcla. Untar con manteca 4 moldes pequeños. Repartir las cerezas lavadas en los moldes y cubrirlas con la preparación de chocolate. Hornear y dejar cocer durante 18 minutos. Sacar del horno y dejar que se entibien. Servir a temperatura ambiente. Disfrute!

Fuente:

<http://www.cocinandoconmicarmela.com/>

## Ingredientes

- ✓ 40 gramo/s Cerezas
- ✓ 200 cc. Crema de leche
- ✓ 2 Huevos
- ✓ 70 gramo/s Chocolate negro
- ✓ 50 gramo/s Azúcar
- ✓ 30 gramo/s Harina
- ✓ 100 gramo/s Almendras molidas
- ✓ 1 cantidad mínima Sal

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

