

detkityumen.ru

КЛАССНЫЙ ПИРОГ с ВИШНЕЙ,



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яйца 3 шт.

Сахар 0,5 стакана.

Мука 100 гр.

Молоко 200 мл.

Соль щепотка.

Вишня 700 гр.

Ром 20 мл.

Приготовление:

Сегодня приготовим известный французский десерт. Он обычно готовится из сезонных фруктов, таких, как персики, абрикосы, малина, яблоки, сливы, виноград, и имеет теплый вкус. Этот десерт соединяет в себе черты пирога и запеканки. Одной из самых известных разновидностей этого десерта является вишневый клафути. Это блюдо очень легко приготовить. Для этого вишню без косточек выкладывают в форму для выпечки, заливают жидким тестом, похожим на блинное, и запекают в духовке. В классическом рецепте клафути готовят из вишни с косточками. Это блюдо можно употреблять на завтрак, полдник, в качестве десерта на обед. Клафути подают остуженным, но теплым, прямо в форме для запекания, т.к. извлечь его оттуда, не повредив, довольно трудно. Можно украсить сверху сахарной пудрой или взбитыми сливками.

Как приготовить, смотрите по ссылке:

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/734/