



Jan Fev Mar Abr Mai Jun Jul Ago Set Out Nov Dez



Nome do Agrupamento de Produtores:
APAFNA-Agrupamentos de Prod. Agrícolas e Florestais Norte Alentejano

Telefone: 245 366 672
Fax: 245 366 672



Clafoutis de cerejas

Ingredientes: 700 gr de cerejas pretas; 300 ml de leite inteiro; 100 ml de natas; 4 ovos; 4 colheres de sopa de açúcar em pó; 2 colheres de sopa de açúcar cristalizado; 1 saquinho de açúcar aromatizado de baunilha; 5 colheres de sopa de farinha de trigo; 1 pitada de sal e manteiga para untar.

Modo de fazer: Aquecer o forno a 200°C. Untar uma travessa com manteiga. Bata os ovos com o sal, o açúcar em pó e o açúcar aromatizado de baunilha. Incorporar a farinha e em seguida o leite e as natas. Colocar a preparação na travessa. Lavar as cerejas, secar e tirar os cabos. Distribuí-las na travessa. Levar ao forno e deixar cozer 30 a 35 minutos. Polvilhar o clafoutis de açúcar cristalizado quando tirar do forno. Servir morno na travessa que foi ao forno. As cerejas do clafoutis permanecem com os caroços porque são eles que realçam o sabor característico desta sobremesa.



Fruta Viva

Cereja de São Julião de Portalegre

Da cor do sangue, nascida do calor da terra alentejana, esta cereja, intensa, desperta no paladar uma verdadeira paixão insaciável, imparável.



Receita

