

## Clafoutis de té verde y cerezas

No hay nada tan genuinamente francés como un buen *clafoutis* de cerezas. Pero si añadimos un punto de té verde en polvo, conseguimos una fusión que nos transporta al país del sol naciente.

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/clafoutis-de-te-verd-i-cireres/> Fecha de publicación: 21/06/2017

**Raciones:** 4 clafoutis de 11-13 cm (de dos raciones, para compartir) **Preparación:** 45 min (total)

### Ingredientes

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
4	240 gr		huevos (L)
	160 gr		de azúcar blanco granulado
	200 gr (ml)		de leche entera
	60 gr		de harina de almendra
	40 gr		de harina floja
	3 gr	1 c/p	de té matcha con chlorella
28 (aprox.)			cerezas rojas
			azúcar glas para decorar

### Preparación

1. Pesar y preparar todos los ingredientes. Lavar 7 cerezas por molde y secar con un paño o con papel de cocina. Si se desea que los *clafoutis* queden más rústicos, dejar los pecíolos.
2. Precalentar el horno a 170 °C con calor arriba y abajo.
3. Untar con mantequilla cuatro moldes bajos de cerámica de unos 11-13 cm de diámetro.
4. Poner los huevos, el azúcar y la leche en un tazón mediano. Batir un momento con las varillas de mano o eléctricas, hasta que todos los ingredientes estén integrados.
5. En un tazón pequeño tamizar juntos la harina y el té matcha con chlorella. Añadir la harina de almendra e incorporar todo junto a la mezcla de huevos, azúcar y leche. Batir justo para integrar los ingredientes secos al líquido.
6. Repartir la masa de *clafoutis* en los cuatro moldes (sin llenarlos completamente, ya que el volumen de los *clafoutis* aumenta con la adición de las cerezas y con la cocción) y distribuir las cerezas: una en medio y seis alrededor.
7. Hornear los *clafoutis* a 180 °C entre 25 y 30 minutos. (El tiempo de cocción depende de la cantidad de masa y puede variar un poco.)
8. Cuando estén cocidos, sacarlos del horno y dejar templar encima de una rejilla de repostería. Se pueden consumir tibios o bien completamente fríos, espolvoreados con un poco de azúcar glas con la ayuda de un colador pequeño.

