

Pastel de cerezas



Ingredientes:

- 500 gr. cerezas
- 100 gr. azúcar morena
- 125 gr. harina
- pizca de sal
- 3 huevos
- 30 cl. de leche
- azúcar glas para espolvorear

Preparación:

Lavar las cerezas, quitar el rabillo y el hueso, ponerlas en un bowl y espolvorearlas con la mitad del azúcar. Removerlas con cuidado para repartir el azúcar y dejarlas reposar 30 minutos.



Precalentar el horno a 180°, untar con mantequilla el molde de porcelana resistente al fuego de 24 cm de diámetro mínimo.

A parte, tamizar la harina en un cuenco, añadir una pizca de sal y el azúcar en polvo restante y reservar.

Batir los huevos como para tortilla, añadirlos a la mezcla anterior y remover bien. Agregar finalmente la leche y mezclar para que quede todo bien incorporado.



Colocar las cerezas en el molde separadas un poco una de otra hasta cubrir toda la base del molde y con cuidado vertir la preparación por encima.

Hornear por 35 -40 minutos. Dejar entibiar y espolvorear azúcar glass por encima.