

🍒 PASTEL DE CEREZAS 🍒

Ingredientes para 4 personas:

- 700 gr. de cerezas
- 100 ml. de leche
- 300 ml. de nata
- 4 huevos
- 75 gr. de harina
- una pizca de sal



Preparación:

- 1º. Montamos los huevos, con el azúcar y añadimos la harina. Incorporamos la nata, la leche y la sal.
- 2º. Colamos por un colador fino y ponemos sobre un molde previamente engrasado
- 3º. Quitamos los rabos y los huesos a las cerezas (también pueden ser con huesos, si así lo preferimos) y las añadimos sobre la masa
- 4º. Horneamos 30-40 minutos en el horno bien precalentado a 180° (con aire) / 200° (sin aire), hasta que la tarta esté doradita y bien cuajada por el centro
- 5º. Dejamos enfriar.

Nota: Las tartas de frutas se prestan muy bien a hacerlas sin azúcar, puesto que el dulzor de la propia fruta ayuda a que necesiten poco endulzante adicional

¡Fácil, original y de temporada!