



Gratinat de cireres

Receptari Primavera.
Diputació de Barcelona.

Ingredients per a quatre persones

- 700g de cireres
- 3 cullerades soperes de sucre
- 3 ous
- 50g de farina
- Mig got de llet
- 200ml de formatge fresc
- 1 cullerada sopera de sucre en pols



Elaboració

1. Es netegen les cireres i se'n treu el pinyol.
2. Es col·loquen en una plata que pugui anar al forn.
3. S'empolsen amb 1 cullerada de sucre.
4. En un bol es baten els ous amb el sucre restant.
5. S'hi afegeix la farina i es segueix batent.
6. S'hi afegeix la llet i el formatge.
7. S'aboca aquesta preparació pel damunt de les cireres.
8. Es posa la plata al forn, escalfat prèviament a 190°C, durant uns 35-40 minuts.
9. Es pot servir fred o tebi empolsat amb el sucre en pols.