# ****Clafoutis:****

**Ingrediënten:**

* 1 glas zure kersen, uitgelekt
* 100 g bloem
* 2 eetlepels suiker
* 1 snufje zout
* 2 eieren 200 ml melk
* 1 punt vanillesuiker
* poedersuiker
* Amandelen, geroosterd

**Bereiding:**

1.

Verwarm de oven voor op 175 °.

2.

Verdeel kersen in een ingevette taartvorm ( glazen pan kan ook).

3.

Meng de bloem, suiker, zout, eieren, melk en vanillesuiker en giet de kersen erover.

4.

Plaats in de hete oven en bak 40-45 minuten. Bestrooi na 10 minuten afkoelen met de amandelbladeren en bestrooi met poedersuiker.

Eet smakelijk