

## Clafoutis sa trešnjama i jedan novi blog :)

Listajući blogovima otkrila sam jedan novi i meni jako zanimljivi blog nadasve zanimljivog imena [2cocoNuts](#) kojeg vode Marko i Mateja, kolege na fakultetu koji se riješavaju stresa pripremajući razne deserte za svoju najmiliju :)

Tako je Marko radio [Clafoutis sa trešnjama](#) koji mi se jako svidio pa sam odlučila iskoristiti naše trešnje i isprobati :)

Brzo je gotovo, jednostavno i nadasve fino :)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



## Recept: (citiram Marka) :)

Za jedan clafoutis u kalupu promjera 26 cm potrebno je:

- trešnje (količina je u potpunosti proizvoljna, ja sam stavio toliko da mi pokriju dno kalupa)

- 150 ml mlijeka

- 60 g glatkog brašna

- 60 g šećera u prahu

- 2 žličice vanilijinog šećera (ja pravim sam svoj, ukoliko nemate, sasvim će dobro poslužiti jedna vrećica kupovnog vanilin šećera)

- 3 – 4 jaja (ovisno o veličini)

- 50 grama maslaca

Upalite pešnicu na 180°C.

Trešnje poslažite na kalup koji ste prije namazali  
sa malo maslaca i malo pobrašnili.



Zagrijte mlijeko i u njemu rastopite maslac, te

dodajte jedno po jedno jaje miješaju?i. Pripazite da temperatura mlijeka ne bude previsoka, kako ne bi došlo do koagulacije jajeta.

Suhe sastojke pomiješajte zajedno, te dodajte sve skupa u smjesu mlijeka, jaja i maslaca.

Sve skupa dobro izmutite, sasvim je dovoljno pjenja?om, samo pripazite da ne ostanu grudice.



Izmu?enu smjesu prelijte preko trešanja, te pecite

40ak minuta.





**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---





Uživajte u nedjelji :))

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---