

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g de cerezas
- 1 dl de licor de cereza
- 12 rebanadas de pan dulce
- 4 huevos
- 250 ml de leche
- 250 ml de nata líquida
- 1 cucharadita de vainilla en polvo
- 3 cucharadas de azúcar moreno

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180° C. Lavar las cerezas, retirar los tallos y deshuesar. Dejar macerando 20 minutos en el licor. Untar con mantequilla un molde. Disponer las rebanadas de pan y las cerezas de forma alternativa. Mezclar los huevos batidos, la leche, la nata y la vainilla. Verter en el molde, espolvorear con azúcar y hornear 30 min. al baño maría. Servir.