

FAR BRETON



Préparer le matériel



Peser les ingrédients et mesurer le lait



Beurrer le moule



Dans le saladier mettre la en fontaine.



Ajouter les œufs battus en en omelette.



Mettre le sucre en farine



A l'aide du fouet incorporer la farine peu à peu



Verser dessus le lait petit à petit.



Ranger les pruneaux dans le moule et verser la pâte dessus.
Mettre au four 180°C
30 à 40 minutes.



Sortir du four et laisser refroidir.