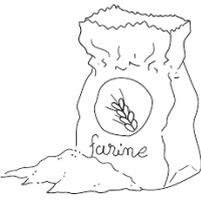


FAR BRETON

Ingrédients :

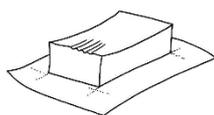
200 gr de 

100 gr de 

1 sachet de 

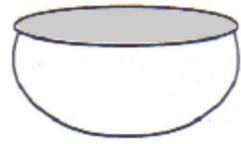
4 

300 gr de  dénoyautés.

20 gr de 

1 litre de 

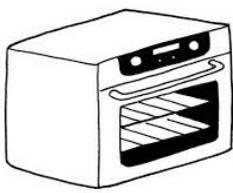
Ustensiles :

 un saladier

 une cuillère en bois

 un fouet

 un moule à gâteaux

 un four

Préparation :



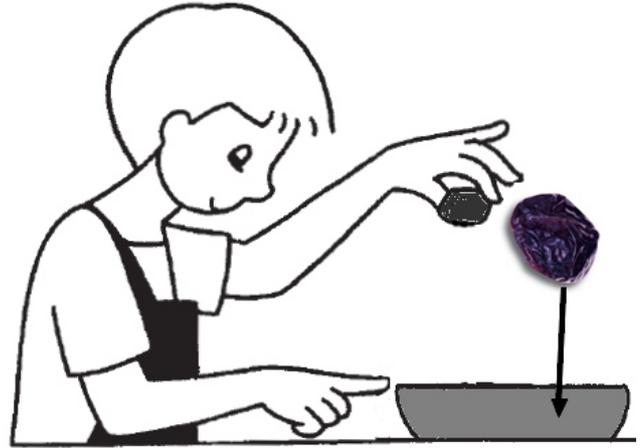
1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter les œufs un par un en mélangeant délicatement le tout à chaque fois.



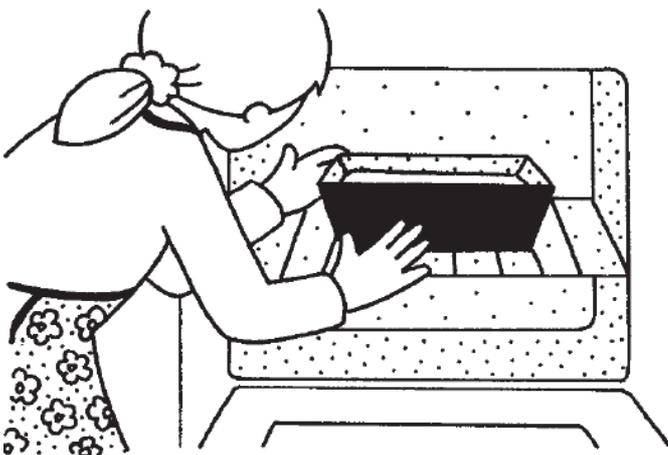
2. Ajouter le lait tiède peu à peu et mélanger avec le fouet pour obtenir une pâte homogène.



3. Verser cette pâte dans le moule au préalablement bien beurré.



4. Ajouter les pruneaux dénoyautés.



5. Faire cuire 35 min au four à 200°C.

Bon Appétit !