

FAR BRETON



Ingrédients :

- 6 cuillères à soupe de farine de blé
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 paquet de levure
- 4 œufs
- 750 ml de lait
- 15 à 20 pruneaux dénoyautés

Préparation :

1. Mélanger un à un les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte liquide homogène.
2. Verser la pâte dans un plat préalablement beurré.
3. Ajouter les pruneaux dénoyautés.
4. Enfourner à 180 °C, chaleur tournante pendant 1 h.