

FAR BRETONE

Ingredienti:

- 100 gr zucchero
- 3 uova
- 120 gr farina
- 500 ml latte
- 250 gr prugne secche denocciolate
- Burro per la teglia da forno

Esecuzione:

- Mettere a bagno le prugne con il latte per un'ora
- Sbattere le uova
- Aggiungere lo zucchero
- Aggiungere la farina setacciata
- Scolare le prugne e conservare il latte
- Infarinare le prugne con la rimanente farina
- Incorporare le prugne al latte conservato
- Imburrare una teglia da forno
- Versare il contenuto nella teglia (consistenza liquida)
- Cuocere 15' a 250° e 40 ' a 180°.
- Far raffreddare
- Servire in teglia tagliato a quadretti

