

Far breton aux pruneaux



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Un dessert rapide à faire, qui fait toujours plaisir, surtout en hiver !

Ingrédients

- 125 g de farine
- 1 pincée de sel
- 50 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 0,5 l de lait
- pruneaux

Préparation

- 1 Dans un saladier, mettre la farine et le sel.
- 2 Ajouter les oeufs un à un. Mélanger.
- 3 Ajouter le sucre et le sucre vanillé. Mélanger.
- 4 Mettre le lait à tiédir dans une casserole et l'ajouter au mélange ci-dessus.
- 5 Verser la pâte dans un plat et ajouter les pruneaux.
- 6 Enfourner 40 minutes à 180°C (th.6).

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

