

MES RECETTES SUCRÉES



Far breton



4
portions



10 min



30 min



- ✓ 1 bouteille de 200 ml de Delical Boisson Lactée Vanille
- ✓ 100 g de farine
- ✓ 50 g de sucre
- ✓ 2 œufs (100 g)
- ✓ 15 cl de lait
- ✓ 50 g de pruneaux

- ✓ Mélangez la farine, le sucre et les œufs.
- ✓ Chauffez quelques minutes le lait et la bouteille de Delical Boisson Lactée Vanille, puis une fois tiédi ajoutez le tout à la préparation.
- ✓ Versez la pâte dans un plat rectangle préalablement beurré.
- ✓ Posez les pruneaux dessus.
- ✓ Mettez à cuire 30 min, dans un four préchauffé à 200°C.

360 kcal **20,0 g** Protéines

/ Pour 200 ml



L' Astuce Gourmande

Vous pouvez remplacer les pruneaux par des fruits secs (raisins, figes, abricots) ou des quartiers de pomme ou de poire imbibés au rhum. Afin que les fruits ne tombent pas au fond du plat, roulez-les dans la farine et incorporez-les à la préparation à mi-cuisson.