

Far aux pruneaux



Ingrédients nécessaires

pruneaux dénoyautés : 500g
lait : 1L
sucre blanc : 125g
farine : 225g
œuf : 4
beurre : 10g
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Les pruneaux sont des fruits qui sont bons pour ta santé. Cuisine un délicieux gâteau d'origine bretonne appelée "far".

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 190°C. Ensuite, beurre ton moule à l'aide des 10 grammes de beurre.



Etape 2

Verse la farine et le sel dans un saladier. Ajoute les œufs un à un et mélange.



Etape 3

Rajoute le sucre.



Etape 4

Enfin, verse le litre de lait dans la pâte.



Etape 5

Mélange bien le tout pour obtenir une pâte lisse. Ajoute de la fleur d'oranger ou un autre arôme si tu souhaites parfumer ton dessert.



Etape 6

Rajoute les pruneaux dans le mélange.



Etape 7

Verse ta pâte dans le moule.



Etape 8

Demande à un adulte de gérer la cuisson de ton far. Il doit cuire à 190°C pendant 40 minutes. Après la cuisson, ton dessert est terminé. Bonne dégustation !

