



Far breton cu prune uscate

Dificultate ușoară

Timp de pregătire 10 min

Timp total 2h

Dimensiune de servire 6 bucăți

Ingrediente

- 300 g prune uscate, fără sâmburi
- 50 g rom
- 20 g unt
- 100 g zahăr extrafin
- 120 g făină
- 4 ouă
- 500 g lapte
- 1 priză sare

Pregătire

1. Puneți prunele într-un recipient, adăugați romul și lăsați-le la macerat timp de 1 oră, amestecându-le din când în când cu spatula.
2. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Ungeți bine cu unt un vas termorezistent și puneți-l deoparte.
3. Folosind coșul de înăbușire, scurgeți prunele deasupra bolului de mixare, pentru a recupera tot lichidul. Puneți-l deoparte, pentru a-l folosi cu altă ocazie.
4. Puneți în bol zahărul, făina, ouăle, laptele și sarea și mixați 1 min./viteza 4.
5. Răsturnați compoziția în vasul termorezistent pregătit, repartizați prunele pe toată suprafața și coaceți în cuptorul încălzit la 180°C timp de 50 minute. Controlați gradul de coacere introducând lama unui cuțit în aluat. Lama cuțitului trebuie să rămână curată. Serviți prăjitura caldă sau rece.

Elemente utile

cuptor, vas pentru gratin (30 cm x 20 cm x 6 cm)

Sugestii & Sfaturi

- Când scoateți prăjitura din cuptor, pudrați-o cu zahăr.
- Pregătiți această natură sălbatică.
- Serviți cu un cidru dulce alături.