

# Far breton

Mettre 50g de farine de moins

**Préparation** : 15 minutes

**Cuisson** : 60 minutes

250 g de farine

2 cuillères à soupe de sucre semoule

4 oeufs

50 cl de lait

1 pincée de sel

20 g de beurre

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Disposer les 250 g de farine en fontaine avec la pincée de sel et le sucre semoule.

Battre les oeufs en omelette, les verser dans la farine et incorporer au fouet. Délayer la pâte avec le lait (vous pouvez ajouter des pruneaux si vous le souhaitez).

Beurrer un moule, y verser la préparation et enfourner pour une heure.

