

# Far Breton aux pruneaux

Temps de préparation : 5 min  
Temps de cuisson : 35 min



## Ingrédients pour 8 empreintes de 10 cl :

- 230 g de lait entier
- 30 g de beurre
- 90 g de crème liquide entière 33% de MG
- 2 œufs (120 g)
- 50 g de sucre fin
- 60 g de farine T55
- 2 pruneaux/empreintes (16)

Préchauffer le four à 180°C.

Dans le bol du Cook'in, mettre le lait, la crème et le beurre.

Chauffer 1 min/60°C/vit 2.

Ajouter dans l'ordre le sucre, la farine, les œufs.

Mixer 40 sec/vit 6 + 10 sec/vit 10.

Placer les empreintes sur la plaque perforée.

Mettre 2 pruneaux coupés en 3 dans chaque empreinte.

Répartir l'appareil dans les empreintes. Cuire 35 min à 180°C.

Laisser refroidir dans les empreintes et démouler.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Lait, crème, beurre	1 min	60°C	2	
	Sucre, farine, œufs	40 sec		6	
		10 sec		10	

Ma touche perso :