

FAR BRETON

10

INGRÉDIENTS

- 1 L de boisson de soja nature SOJASUN tiède
- 250 g de farine
- 250 g de sucre
- 5 œufs
- 1 pincée de sel
- 10 cl de rhum
- 250 g de pruneaux

PROGRESSION 10 !!

Mélanger la farine et le sucre. Ajouter les œufs un par un. Verser la boisson de soja nature tiède sur la pâte en remuant sans cesse.

Faire revenir les pruneaux dans le rhum avec le sucre.

Beurrer et fariner un plat. Déposer les pruneaux et à l'aide d'une louche, verser l'appareil.

Laisser reposer 2 h, puis cuire au four à 180°C pendant 50 min.

