

Far bretonne

1 litro di latte

250 gr. Di zucchero

250 gr. Di farina

4 uova

(prugne secche o pesche)

- rosso d'uovo più zucchero
- aggiungere bianco montato a neve
- aggiungere farina
- aggiungere lentamente il latte (non devono esserci grumi)
- versate il composto (che è molto liquido) in una teglia imburrata
- aggiungere sul fondo la frutta (a piacere)
- far cuocere in forno, a 180° circa, fino a che non diventa marroncino tendente al bruciacchiato (circa venti minuti)