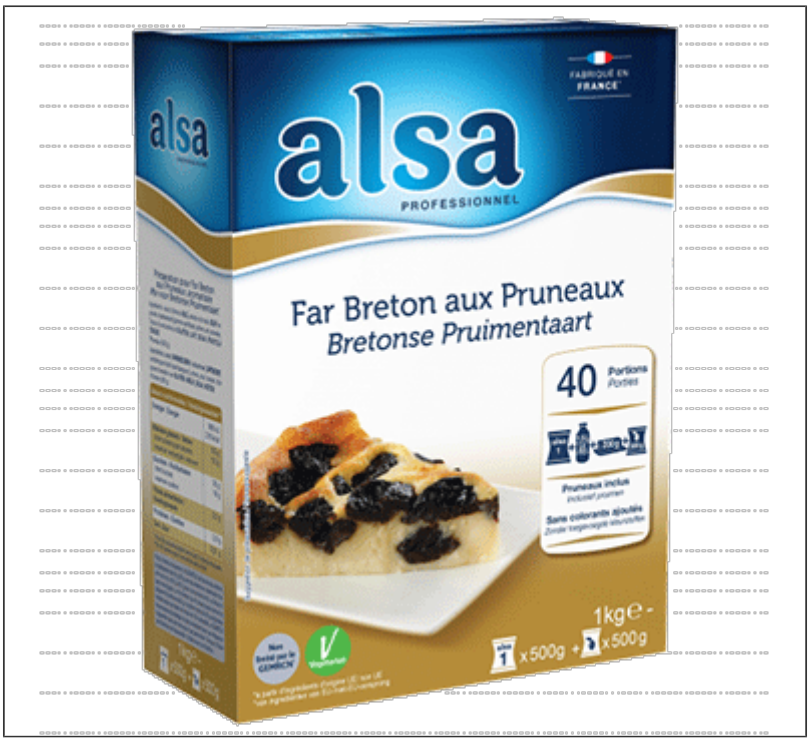
FAR BRETON AUX PRUNEAUX



Pruneaux D'Agen IGP (France) inclus.
Sans colorants ajoutés.
Texture ferme et fondante.
40 portions.

Etui de 1 kg (1 sachet de 500 g de préparation et 1 sachet de 500 g de pruneaux dénoyautés)

DLUO : 9 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 500 g de poudre et 1 sachet de 500 g de Pruneaux pour 1,5 L de lait 1/2 écrémé et 200 g de beurre.
1) Délayer la préparation alsa dans le lait froid à l'aide d'un fouet.
2) Incorporer le beurre fondu et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3) Verser la pâte dans un moule préalablement beurré, puis y répartir les pruneaux.
4) Faire cuire 35 à 40 minutes au four à 180°C.

AVANTAGES

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Les pruneaux inclus sont sans conservateurs, dénoyautés pour encore plus de praticité.