



Daol Grenn

Marc'heion an Daol Green

RCS 828 007 914 Lorient

Kerdavid Duchentil

56330 Pluvigner

Courriel

contact@daol-grenn.fr

Tel

+33 6.30.24.15.19

www.daol-grenn.fr

Far de Daol Grenn

120 gr de farine

65 gr de sucre

3 œufs

½ litre de lait

1 sachet de sucre vanillé

Une douzaine de pruneaux

Beurre salé

Verser la farine, le sucre, la vanille, et les œufs dans un saladier et bien mélanger.

Verser petit à petit le lait tout en mélangeant

Beurrer et fariner un moule à gâteau, disposer les pruneaux et verser la préparation

Déposer des copeaux de beurre sur le dessus et enfourner à 180° pendant 35 mn