Far breton aux pruneaux

http://www.lesrecettesdejuliette.fr

Ingrédients

- 125 g. de farine de blé T55
- 30 g. de fécule de maïs (ou autre fécule)
- 60 cl. de lait de soja vanille
- 65 g. de sucre complet rapadura en poudre
- 200 g. de pruneaux dénoyautés

La recette de Juliette

1. Préchauffer le four à 180° C.
2. Dans un robot-mixeur, mélanger tous les ingrédients (sauf les pruneaux).
3. Graisser un moule rectangulaire.
4. Y verser la pâte puis ajouter les pruneaux de manière homogène.
5. Enfourner pour 40-45 minutes à 180° C. (À mi-cuisson, si le far brunit trop, déposer une feuille de papier cuisson sur le far afin qu'il ne brûle pas).
6. Sortir du four, laisser refroidir avant de déguster.