

FAR AUX PRUNEAUX AU CAKE FACTORY (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une très bonne recette proposée sur la page Facebook [les recettes d'Elo](#).

J'ai juste ajouté un peu de rhum

Ingrédients :

- 300g de pruneaux dénoyautés
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80g de farine
- 60g de sucre
- 350 ml de lait
- 30g de beurre fondu
- 1 bouchon de rhum
- 1 c à s de sucre muscovado

Préparation :

- mettre dans le bol, les œufs et le sucre
- puis mélanger 2 minutes à vitesse 5
- ajouter la farine et le reste des ingrédients sauf les pruneaux
- puis mélanger 30 secondes à vitesse 5
- disposer les pruneaux dans le plat du cake factory
- saupoudrer de sucre muscovado
- couvrir les pruneaux avec la préparation
- placer le moule dans le cake factory
- programmer l'appareil en mode P1 pour 50 minutes
- prolonger de 2 fois 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré
- laisser refroidir ou tiédir avant de déguster

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.