

# Farz breton

250g de farine,  
200g de sucre,  
4 œufs,  
3 / 4 de litre de lait,  
1 cuillère à soupe de rhum,  
50g de raisins de Malaga,  
12 pruneaux.

Dans une terrine, mettez la farine, le sucre ; ajoutez les œufs un à un, le lait chaud, le rhum, puis les raisins et les pruneaux que vous aurez fait tremper la veille.

Graissez un plat allant au four, mettez-y le mélange et faites cuire 45 mi à 160°, four moyen, et 15 min à four doux.