

FAR BRETON



CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Unte uma travessa que vá ao forno com manteiga e coloque as ameixas.
2. Deite a manteiga na taça com a lâmina para amassar/triturar e coloque em funcionamento na velocidade 5 a 80 °C durante 3 min.
3. Junte o leite, os ovos, o açúcar e o açúcar baunilhado e misture na velocidade 8.
4. Junte a farinha gradualmente. Quando estiver incorporada, junte o licor de Cointreau® e deixe em funcionamento durante mais 2 min.
5. Deite a massa sobre as ameixas e leve a cozer no forno durante 1 hora. Deixe arrefecer antes de consumir.

INGREDIENTES

- 300 G AMEIXAS SEM CAROÇO
- 20 G MANTEIGA DERRETIDA
- 75 CL LEITE MEIO GORDO
- 5 OVOS
- 140 G AÇÚCAR
- 1 PACOTE DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 220 G FARINHA
- 5 CL LICOR DE COINTREAU®