



FAR BRETON CON CIRUELAS PASAS

Ingredientes (para 1 molde de 20 cm de lado):

- ☐ 200 g ciruelas pasas sin hueso
 - ☐ 50 ml ron
 - ☐ 30 g mantequilla
 - ☐ 50 ml nata líquida
 - ☐ 3 huevos
 - ☐ 80 g harina de trigo
 - ☐ 30 g maicena
 - ☐ 80 g azúcar
 - ☐ 1 g sal
 - ☐ 550 ml leche entera
-

Elaboración:

1. Cortar las ciruelas pasas a la mitad e introducirlas en agua hirviendo hasta que rompa de nuevo la ebullición.
2. Retirar del fuego y dejar dentro del agua 5 minutos.
3. Escurrir y mezclar con el ron. Tapar con film y dejar macerar toda la noche.
4. En un bol semi blanquear los huevos con el azúcar con varillas hasta que estén espumosos.
5. Añadir la maicena y la harina tamizada y mezclar de nuevo hasta obtener una crema lisa y homogénea.
6. En una cazuela al fuego colocar la leche, la nata, la sal, el azúcar y la mantequilla y llevar a ebullición.
7. Verter el líquido hirviendo sobre los huevos y mezclar con varillas hasta que no queden grumos.



8. Engrasar un molde de 20 cm de lado con mantequilla pomada.
 9. Colocar las ciruelas pasas escurridas cubriendo toda la base del molde.
 10. Verter encima la crema con mucho cuidado para no mover las ciruelas pasas.
 11. Hornear en horno precalentado a 200° C con calor arriba y abajo durante 22-25 minutos.
 12. Retirar del horno y dejar enfriar completamente antes de pincelar la superficie con el ron resultante de hidratar las ciruelas (opcional).
 13. Cortar en porciones del tamaño deseado y espolvorear con azúcar glas justo antes de servir ¡¡BON APPÉTIT!!
- * Se pueden sustituir las ciruelas pasas por otro tipo de fruto seco o fruta.*
- * Si la superficie se dora en exceso en el horno cubrir con papel aluminio.*