

Farz Furn, ou Far breton



Préparation : 10 minutes
Cuisson : 30 minutes
Grands Ronds (FP 2777)

Ingrédients :

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 130 g de farine
- ½ l de lait ribot
- 3 pommes

Préparation :




Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Grands Ronds (FP 2777) sur la plaque perforée.

Fixez le fouet sur les couteaux de votre Cook'in® et mélangez le œufs avec le sucre pendant 3 minutes, vitesse 4.

Ajoutez la farine et mélangez à la vitesse 5 pendant 10 secondes, puis ajoutez le lait Ribot par l'orifice. Continuez de mélanger jusqu'à une minute. Versez la préparation à parts égales dans les empreintes.

Epluchez les pommes et coupez les en petits morceaux. Une moitié dans chaque empreinte, que vous mélangez tout de suite pour éviter que les pommes oxydent.

Enfournez environ 30 minutes. Testez la cuisson avec la pointe d'un cure-dents.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou pétrissage
	sucre, oeufs	3 min		4	
	farine	10 sec		5	
	Lait ribot	1 min		5	