



FAR BRETON С ИНЖИРОМ

Far Breton - это традиционный десерт из региона Бретань. Чем-то напоминает нашу запеканку... В оригинале в качестве начинки используют чернослив или изюм. Я же попробовала сделать с инжиром! Мои все хором сказали - теперь пеки только его!

И еще я рискнула и изменила еще один ингредиент! Молоко из которого я собиралась печь "фар" скисло и по консистенции уже напоминало кефир! Так что мой "фар" из кефира! А вы уже решайте сами, придерживаться оригинального рецепта или тоже использовать кефир.



Понадобится:

- молоко (кефир) - 1 литр
- яйца - 4 штуки
- мука - 200 граммов

сахар - 200 граммов

инжир - 3-4 плода

Приготовление:

Духовку разогрей до 180 градусов.



В кастрюле на медленном огне доведи до кипения молоко.
Просей муку в миску, добавь сахар и по одному вбей яйца.



Перемешивая, тонкой струйкой влей горячее молоко.

Перемешай до однородности.

Форму для запекания застели пергаментом (чтобы проще было вынуть "фар").

Влей тесто и добавь начинку.



Запекай примерно 50 минут.
Желательно "фар" остудить в течении нескольких часов,
чтобы он хорошо резался!

www.sifood.com.ua - Far Breton с инжиром