Flan aux pruneaux

Ingrédients :

-220g de farine
- 130g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3/4 de litre de lait
- 5 œufs
- 20g de beurre
- 500g de pruneaux

Préparation :

- ✓ Préchauffer le four à 180°C.
- ✓ Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine et ajoutez le sucre vanillé.
- ✓ Puis ajoutez les œufs en prenant soin de bien mélanger délicatement le tout à chaque fois.
- ✓ Versez le lait
- ✓ Faites fondre le beurre et ajoutez-le puis mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène.
- ✓ Ajoutez vos pruneaux.
- ✓ Beurrez le fond de votre moule et versez-y la pâte.
- ✓ Vous pouvez placer votre moule au four et patientez 45 à 60 minutes.