

Flanc cu prune uscate

Flanc cu prune uscate

Ingrediente :

1 l lapte, 250 gr de zahar, 250 gr de faina, 4 oua, prune uscate, putin unt pentru uns tava, un pachet de zahar vanilat sau vanilie (facultativ)

Preparare :

Se pune faina cu putina sare intr-un vas si se face o gaura in mijloc. Ouale intregi se bat ca pentru omleta, iar zaharul se dizolva in laptele incalzit putin, eventual cu vanilia.

In "craterul" din faina se pun pe rind ouale si laptele, turnat pe masura ce se amesteca. Se obtine o pasta lichida.

Se pregateste tava pentru copt: unsa cu unt si tapetata cu faina. Se toarna compozitia si se pun prunele uscate, fara simburi, tavalite prin faina.

Sa coace in cuptorul preincalzit, timp de 1 ora, la o temperatura de 200 grade.

Variante: natur sau cu stafide.

Sa aveti pofta!