

FLAN ALLE PRUGNE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6-8 persone

- 4 uova - 1 bustina di zucchero vanigliato - 10 g di burro fuso + 1 noce - 1 tappo di rum (facoltativo) - 15 prugne grandi denocciolate - 120 g di zucchero (o 30 piccole) - 750 ml di latte intero - 125 g di farina
 - 1 stecca di vaniglia
-

1. Preriscaldare il forno a 200°C (term. 6/7).
2. Aggiungere tutti gli ingredienti (tranne le prugne) e la stecca di vaniglia tagliata a metà e grattata. Avviare il programma IMPASTI/DOLCI.
3. Imburrare una pirofila, mettere le prugne sul fondo e versare l'impasto.
4. Infornare per 10 minuti a 200°C quindi abbassare la temperatura a 180°C (term.6) per 30-40 minuti.

Cook Expert ■