

Gâteau Breton:

Livre Elix

3 œufs

6 personnes

1 œuf sucré

130g farine

50cl lait

80g beurre

sel

- Mélanger : farine, sucre, œufs, lait → pâte, repos 1/2 h

- Beurre plat et verser pâte

- cuire 120 min

Bonne idée ajouter pommes de pinces, framboises, raisins