

Tenderflake



FRITES À LA CANNELLE ET À LA TARTE AU SUCRE

INGRÉDIENTS:

1 croûte à tarte profonde,
surgelée TENDERFLAKE®

1 c. à thé cannelle

2 c. à thé sucre

2 c. à thé beurre, fondu

DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 400 °F (200 °C). Mélanger la cannelle et le sucre dans un petit bol et mettre de côté.

SORTIR la croûte à tarte du congélateur et la laisser décongeler de 10 à 15 minutes à la température ambiante.

RETIRER la croûte à tarte de l'assiette d'aluminium et la placer sur une surface de travail propre, plane et légèrement enfarinée. Si la pâte se fendille, réparer les failles en pressant avec les doigts mouillés.

DÉCOUPER des bandes d'environ 1/2 po x 3 po (1 cm x 8 cm) à l'aide d'un emporte-pièce cannelé et placer délicatement sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.

Temps de préparation: 10 minutes

Cuisson: 15 minutes

Durée totale: 25 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.