

Retour à : [Tarte aux pacanes facile](#)

Tarte aux pacanes facile

Recette de : EARTHYMOM



(3)

Ajoutée aux favoris de 16 chef(s)

Prêt en : **1 heure 15 minutes**

Photo de : docswife

Une tarte riche, délicieuse et facile à préparer.

Ingrédients

Portions: **8**

1 abaisse de pâte non cuite

3 œufs

1 tasse de cassonade

1 c. à soupe de farine tout usage

1 tasse de sirop de maïs

2 c. à soupe de beurre

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 ½ tasse de pacanes

Méthode de préparation

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 55 minutes

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C). Étendre l'abaisse dans une assiette à tarte.
2. Dans un bol moyen, battre les œufs. Ajouter la cassonade et la farine, puis le sirop de maïs, le beurre et la vanille. Ajouter les pacanes. Verser dans l'abaisse de pâte.
3. Cuire au four de 50 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau insérée au centre en ressorte propre.

Recette fournie par : Allrecipés

Dernière mise à jour : 28 févr. 2020

Droits réservés à 2017 Allrecipés.com, Inc.