

Tarte au beurre et sirop d'érable de grand-maman

- La fameuse tarte au beurre et sirop d'érable de grand-maman!



PRÉPARATION
25 MIN

CUISSON
1H

TEMPS TOTAL
1H25

PORTIONS
4-8

Ingrédients :

- 1 abaisse de pâte à tarte ([voici notre recette de pâte à tarte super facile](#))
- 4 œufs
- 3/4 de tasse (190 ml) de cassonade
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de sirop d'érable
- 3/4 de tasse (190 ml) de raisins

Préparation :

1. Installer votre abaisse de pâte à tarte au fond d'un moule à tarte.
2. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
3. Dans un bol, fouettez les œufs, la cassonade, la vanille, le beurre et le sirop ensemble.
4. Ajouter les raisins.
5. Verser dans le moule à tarte.
6. Faire cuire pendant 50 à 60 minutes.
7. Laissez refroidir avant de servir.

“ *Voici une recette absolument décadente... La fameuse tarte de grand-maman super facile à faire!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)