

Tarte aux fraises

- Cette tarte aux fraises est tout simplement la meilleure et la plus facile à faire!



PRÉPARATION
30 MIN

TEMPS TOTAL
30 MIN

PORTIONS
8

Ingrédients :

Croûte :

- 1/2 tasse de beurre, ramolli
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 tasse (250 ml) de farine

Garniture :

- 1 tasse (250 ml) d'eau
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 3 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 1 paquet de JELL-O aux fraises de 6 oz (170 g) ou 2 paquets de 3 oz (85 g)
- 1.5 lbs (680 grammes) de fraises, propre et sans la queue

Préparation :

Croûte :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Mélanger le beurre, le sucre et la farine. Presser dans fond d'un moule à tarte.
3. Faire cuire pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que ça soit bien doré.

Garniture :

1. Porter l'eau, le sucre et la fécule de maïs à ébullition, en mélangeant jusqu'à ce que ça ait épaissi.
2. Retirer du feu et ajouter le JELL-O.
3. Bien mélanger.
4. Laissez refroidir.
5. Ajouter les fraises.
6. Mélanger.
7. Verser dans le moule à tarte.
8. Mettre au réfrigérateur et attendre que ça soit bien pris.
9. Servir avec de la crème fouettée.

“ *Aujourd'hui, je vous propose une tarte à la fraise qui est absolument renversante! Un vrai délice!* ”

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