

Tarte aux pacanes

- La recette de tarte aux pacanes qui est impossible à manquer!



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
1H

TEMPS TOTAL
1H15

PORTIONS
8

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop de maïs
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre fondu
- 3 œufs, battus
- 1 tasse (250 ml) de pacanes
- 1 **pâte à tarte**

Préparation :

1. Préchauffer le four à 325 °F (162 °C).
2. Combinez le sucre, le sirop et le beurre fondu.
3. Ajouter les œufs et les pacanes. Bien mélanger.
4. Verser dans la pâte à tarte (qui est sur un moule à tarte).
5. Faire cuire pendant 1 heure.
6. Se congèle très bien!

“ Cette façon de faire la tarte aux pacanes à l'ancienne est probablement la plus facile. C'est à peu près impossible à manquer :) ”

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

