

Tarte au sucre de grand-maman

- La tarte au sucre de grand-maman est la meilleure au monde...



Ingrédients :

- 1 abaisse de **pâte à tarte** de 9 pouces
- 2 tasses (500 ml) de cassonade
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 conserve de 370 ml de lait évaporé Carnation
- 2 œufs, légèrement battus
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre, froid et coupé en petits morceaux de la grosseur d'un pois

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans un bol, combinez la cassonade et la farine.
3. Dans un autre bol, mélanger le lait, les œufs et la vanille.
4. Ajouter graduellement le mélange de cassonade et farine et bien mélanger.
5. Installer l'abaisse de pâte à tarte dans un moule à tarte bien graisser.
6. Ajouter le mélange dans la tarte.
7. Ajouter des petits morceaux de beurre un peu partout dans la tarte.
8. Faire cuire pendant 45 à 50 minutes.
9. Réfrigérer complètement.
10. Servir avec de la crème fouettée ou de la crème glacée à la vanille.

“

*Voici une recette vraiment facile pour faire une délicieuse recette de tarte au sucre
comme celle de nos grands-mères...*

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