

Tarte aux pépites de chocolat

- La recette de tarte moelleuse aux pépites de chocolat!



Ingrédients :

- 1 **pâte à tarte** de 9 pouces
- 2 œufs
- 1/2 tasse (125 ml) de farine tout usage
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 3/4 de tasse (190 ml) de beurre
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat semi-sucré
- 1 tasse (250 ml) de noix de Grenoble
- Crème glacée à la vanille (optionnel)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 325 °F (165 °C).
2. Déposez votre croûte de tarte dans un grand plat pyrex assez profond.
3. Dans un bol, fouettez les deux œufs jusqu'à obtenir une texture légère.
4. Ajouter la farine, le sucre et la cassonade. Fouettez.
5. Ajoutez le beurre et battez jusqu'à ce que la texture soit homogène.
6. Maintenant, ajoutez les pépites de chocolat ainsi que les noix de Grenoble. Mélanger.
7. Étendre le mélange dans la croûte à tarte.
8. Faire cuire pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la tarte soit parfaite. Piquer un cure-dent au centre de la tarte pour vous assurer qu'elle est bien cuite.
9. Servir avec une boule de crème glacée à la vanille 😊

Bon appétit 😊

“ *Cette délicieuse tarte goûte les bons biscuits aux pépites de chocolat tout moelleux. Elle est vraiment délicieuse. À faire et à refaire...*

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