

# Tenderflake®



## TARTELETTES AU BEURRE

### INGRÉDIENTS:

emballage de croûtes à tartelette

Tenderflake®

1/4 tasse de raisins secs

1/4 tasse de beurre ramolli

1/4 tasse de cassonade

1/4 c. à thé de sel

1/2 tasse de sirop de maïs

1 œuf, légèrement

battu de vanille

### DIRECTIVES

FAIRE CUIRE les croûtes à tartelette selon les directives de l'emballage.

DÉPOSER les raisins secs dans un petit bol et couvrir d'eau chaude. Laisser reposer pendant 30 minutes.

PRÉCHAUFFER le four à 400 °F (200 °C).

FOUETTER ensemble le beurre, la cassonade, le sel et le sirop de maïs. Ajouter l'œuf et la vanille et bien mélanger. Égoutter les raisins et les déposer, de façon égale, dans les croûtes à tartelette. Verser le mélange de beurre sur les raisins et faire cuire de 15 à 20 minutes. La garniture sera légèrement dorée et bouillonnera. Laisser refroidir complètement avant de servir.

**Temps de préparation:** 40 minutes

**Cuisson:** 20 minutes

**Durée totale:** 60 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.