

Tenderflake



TARTELETTES AUX PACANES RAPIDES ET FACILES

INGRÉDIENTS:

- 1 emballage de croûtes à tartelette (12) surgelées Tenderflake^{MD}
- 2 œufs
- ½ tasse (125mL) de sucre
- ½ tasse (125mL) de sirop de maïs
- ¼ tasse (60mL) de café fort, froid
- ¼ c. à thé (1mL) de sel
- 1 c. à thé (5mL) d'extrait de vanille pure
- ¾ tasse (175mL) de pacanes grillées, hachées

Ces petits délices sucrés et succulents sont prêts à déguster en moins de 30 minutes.

DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 375 °F (190 °C).

PLACER les croûtes à tartelette sur une plaque à pâtisserie et faire cuire au four préchauffé pendant 6 à 8 minutes.

BATTRE les œufs dans un grand bol. Incorporer au fouet le sucre, le sirop de maïs, le café, le sel et la vanille.

RETIRER les croûtes à tartelette partiellement cuites du four. Les garnir de pacanes, en quantités égales, et étendre sur celles-ci le mélange d'œufs, en portions égales.

REMETTRE les tartelettes au four pendant 16 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit cuit, et la croûte, dorée. Laisser refroidir avant de servir.

Temps de préparation: 15 minutes

Cuisson: 30 minutes

Durée totale: 45 minutes

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

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.