

# Tenderflake



## TARTELETTES DE PÂQUES INSPIRÉES DES ŒUFS FONDANTS CADBURY

### INGRÉDIENTS:

12 Croûtes à tartelettes  
Tenderflake<sup>MD</sup> (1 paquet)

60 ml (¼ de tasse) Sirop de maïs

30 ml (2 c. à soupe) Beurre  
ramolli

Pincée Sel

300 ml (1,25 tasse) Sucre à glacer

6 Gouttes de colorant alimentaire  
jaune

1 Goutte de colorant alimentaire  
rouge

500 ml (2 tasses) Pépites de  
chocolat au lait

### DIRECTIVES

1. **CUIRE** les croûtes à tartelettes en suivant les directives sur l'emballage. Réserver.
2. **MÉLANGER** le sirop de maïs, le beurre et le sel dans un grand bol avec un batteur sur socle ou à main, à vitesse moyenne. Ajouter le sucre à glacer, 60 ml à la fois, jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Remarque : Si vous utilisez un batteur à main, la garniture risque d'être trop compacte. N'hésitez pas à mélanger à la main en terminant.
3. **PLACER** un tiers du mélange (60 ml environ) dans un petit bol. Ajouter les colorants alimentaires et bien mélanger. Former 12 boules d'environ 5 ml (1 c. à thé) chacune, les disposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé, et les placer au réfrigérateur.
4. **VERSER** les pépites de chocolat dans un bol allant au micro ondes et chauffer par intervalles de 30 secondes, en mélangeant après chaque intervalle jusqu'à ce que le chocolat soit bien crémeux. Verser 5 ml (1 c. à thé) de chocolat dans chaque croûte à tartelette, en utilisant un pinceau ou une cuiller pour bien recouvrir de chocolat les flancs et le fond de chaque croûte. Laisser refroidir 15 minutes. Réserver le chocolat qui reste.
5. Aplanir une boule blanche et placer une boule orange en son centre; replier les bords de chaque boule blanche aplanie sur la boule orange en son centre, et placer dans une croûte à tartelette, joint vers le bas. Répéter l'opération pour l'ensemble des boules et croûtes à tartelettes.
6. À l'aide d'une cuiller, **DISPOSER** 5 ml (1 c. à thé) du chocolat restant sur chaque tartelette, afin d'en enrober la garniture. (Réchauffer le chocolat au besoin.) Laisser reposer pendant 15 minutes avant de servir.

Donne 12 tartelettes (qui se conservent une semaine dans un contenant étanche à l'air).

**Donne:** 12

**Temps de préparation:** 10 minutes

**Cuisson:** 50 minutes

**Durée totale:** 60 minutes

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

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.