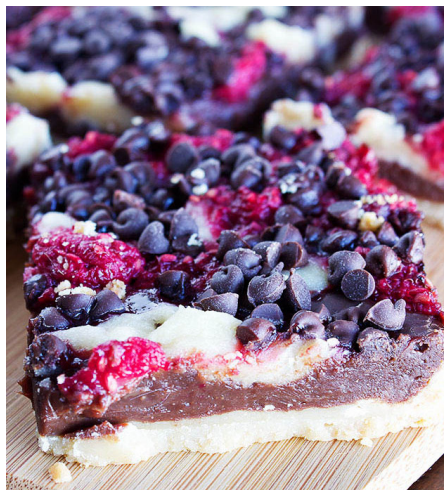


Tartelettes aux framboises et chocolat noir

- La recette des tartelettes aux framboises et chocolat noir!



Ingrédients :

- 1 tasse de beurre non salé ramolli
- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat noir
- 1 tasse (250 ml) de mini pépites de chocolat
- 1 canne (2 tasses/497 ml) de lait condensé sucré
- 3/4 de tasse de framboises fraîches semi-écrasées

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Vaporiser généreusement un plat pyrex de 9 x 13 avec de l'huile.
3. Dans un grand bol, bien battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux.
4. Ajouter la cassonade, la farine et le sel et continuer de battre.
5. Presser (pour que ce soit compact) une tasse et 3/4 de ce mélange au fond du plat pyrex. Réserver le restant.
6. Faire cuire pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que ça soit légèrement doré.
7. Pendant ce temps, verser le lait condensé dans un petit chaudron et ajouter une tasse de pépites de chocolat noir. Mélanger à feu doux jusqu'à ce que le chocolat

ait fondu et que la texture soit homogène.

8. Retirer le plat pyrex du four et verser le mélange de chocolat sur la croûte chaude.
9. Verser le restant du mélange de façon uniforme sur le dessus. Ajouter les framboises, puis les pépites de chocolat.
10. Faire cuire pendant 20 minutes. Les pépites du dessus ne fonderont pas totalement.
11. Laissez refroidir avant de couper. Servir et garder au frais dans un plat hermétique.

“ *C'est une délicieuse recette qui est parfaite comme dessert ou bien comme collation dans un lunch... Les enfants adoreront!*

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