

Tenderflake



MINI-TARTELETTES SUCRÉES À L'ÉRABLE

INGRÉDIENTS:

2 croûtes à tarte profondes congelées Tenderflake^{MD}, décongelées

1/2 tasse (125 mL) + 2 c. à soupe (30 mL) de beurre, à température ambiante

1 3/4 tasse (425 mL) de cassonade, divisée

1/2 tasse (125 mL) de farine tout usage

2 œufs

1 tasse (250 mL) de noix hachées

2/3 tasse (150 mL) de confiture d'abricots

3 c. à soupe (45 mL) de lait

1 c. à thé (5 mL) d'essence d'érable

1 1/2 tasse (375 mL) de sucre à glacer

DIRECTIVES

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

RETIRER les croûtes à tarte du papier d'aluminium et disposer sur une surface de travail légèrement enfarinée. Abaisser délicatement jusqu'à l'obtention d'un diamètre de 9 1/2 pouces (24 cm). En utilisant un emporte-pièce rond de 3 pouces (8 cm), couper chaque croûte à tarte en 8 rondelles. Placer soigneusement dans les mini-moules à muffins.

CUIRE de 15 à 20 minutes dans le four préchauffé. Laisser refroidir légèrement et retirer les mini-croûtes des moules et les déposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Réduire la température du four à 350 °F (180 °C).

BATTRE 1/2 tasse (125 mL) de beurre, 1 tasse (250 mL) de cassonade et les œufs. Ajouter la farine et les noix. À l'aide d'une cuillère, déposer 1/2 c. à thé (2 mL) de confiture dans les mini-croûtes et garnir du mélange au beurre et aux œufs. Cuire dans le four préchauffé pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit pris. Retirer du four et laisser refroidir un peu.

ENTRE-TEMPS faire chauffer une petite casserole à feu moyen-vif. Ajouter le restant de la cassonade, 2 c. à thé (30 mL) de beurre et le lait. Porter à ébullition et cuire pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le sucre soit dissout, en remuant constamment. Retirer du feu, ajouter l'essence d'érable et incorporer lentement le sucre à glacer.

Étendre la garniture chaude sur les mini-tartelettes et les laisser refroidir complètement avant de servir.

Conseils

Garnir d'une cuillerée de crème fouettée et d'une noix avant de servir.

Temps de préparation: 25 minutes

Cuisson: 25 minutes

Durée totale: 50 minutes

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

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.