

Pop-Tarts maison

- La recette secrète des bonnes Pop-Tarts maison!



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage (Plus un peu de farine pour rouler la pâte)
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de sucre
- 1 tasse de beurre non salé
- 5 cuillères à soupe (75 ml) d'eau froide
- 3/4 de tasse (190 ml) de confiture de fraises, framboises, bleuets ou rhubarbe.

Pour le glaçage :

- 1 tasse (250 ml) de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de lait
- 1 cuillère à soupe de crème
- 1/4 de cuillère à thé d'extrait de vanille

Préparation :

1. Dans un mélangeur, ajouter la farine, le sel, le sucre ainsi que le beurre. Mélanger grossièrement au mode « pulse », jusqu'à ce que le beurre ne soit plus en gros morceau.
2. Ajouter l'eau et bien mélanger pour que la pâte soit homogène.
3. Séparer la boule en deux et façonner deux disques minces d'environ 5 pouces (12 cm) avec les mains.
4. Recouvrez et laisser au réfrigérateur pendant 1 heure.
5. Sortez deux plaques à cuisson que vous recouvrez de papier parchemin

5. Sortez deux plaques à cuisson que vous recouvrez de papier parchemin.
6. Sur une surface farinée, roulez la pâte pour qu'elle ait une dimension de 13×11 (pouces), puis coupez les coins afin de les égaliser. Votre pâte aura maintenant une dimension de 12×10 pouces.
7. Couper maintenant en 8 rectangles égaux. Mettez 4 rectangles sur chacune des plaques.
8. Avec une cuillère, étendez 1 cuillère à soupe et demie de confiture sur chacun des rectangles.
9. Rouler la deuxième pâte, coupez-la et recouvrez vos Pop-Tarts. Utilisez vos doigts afin de bien sceller.
10. Percer des petits trous au centre des Pop-Tarts avec un cure-dent.
11. Recouvrez et congelez pendant au moins 2 heures.
12. Préchauffer le four à 375 °F (190 °F).
13. Placer une plaque sur la grille du haut et l'autre sur la grille du bas.
14. Faites cuire pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce que les Pop-Tarts soient bien dorés. Inverser les plaques au bout de 15 minutes.
15. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients du glaçage.
16. Verser sur chacune des Pop-Tarts.
17. Ajouter de la décoration à gâteau pour le look.

Bon appétit.

“

Comme dessert ou pour déjeuner, ces bonnes Pop-Tarts maison fondent littéralement la bouche. Vous ne verrez plus jamais ceux de l'épicerie de la même façon :)

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

