

Tartelettes aux pacanes

3 œufs battus
1 tasse de sucre blanc
1 tasse de sirop de maïs
½ cuillère de vanille
3 cuillère à table de beurre
1 tasse de noix de pacanes brisées en morceaux (en dernier)

Mélanger le tout au batteur quelques instants pour bien mélanger
Verser dans les petites croûtes non-cuites, mettre les pacanes brisées sur le dessus.
Cuire au four à 350 F environ 15 minutes, et cuire encore 15 à 20 minutes à 250 F jusqu'à ce que soit un peu bruni

**Truc : Vous pouvez acheter les petites tartelettes non cuites au Club Price ou dans les épiceries dans le département du surgelé. Ça revient presque au même prix que juste les petites assiettes vides.....Si vous faites vos pâtes vous-même, un anneau de pot masson fait bien comme emporte-pièce.

Une recette donne environ 30 petites tartelettes.

Enfin si vous avez des allergies aux noix, délicieux sans noix cela vous donnera de délicieuses petites tartelettes au sucre

De : Line B.