



Tarte au sucre

Ingrédients

- 1 abaisse de pâte brisée non sucrée
- 2 œufs
- 400 g de cassonade
- 250 ml de lait concentré non sucré
- 1 c à café d'extrait de vanille (ou 1 sachet de sucre vanillé)
- beurre pour le moule

Préchauffer le four T6 (180°)

Foncer un moule à tarte beurré avec la pâte brisée.

Mélanger les œufs, la cassonade, la vanille et le lait concentré. Verser le mélange sur la pâte et enfourner pour 25/30 minutes environ. Laisser complètement refroidir avant de déguster.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE** DO NOT COPY

