



THE J.M. SMUCKER CO

Tartelettes aux abricots

Prep Time **Cook Time** **Serves** **Difficulty**

30 mins 12 mins 24 N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) d'abricots séchés, hachés
- 1/4 tasse (50 mL) d'eau
- **Garniture :**
 - 1 œuf
 - 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, tassée
 - 1/2 c. à thé (2 mL) de vanille
 - 3 c. à table (45 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

Farine blanchie tout usage

- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- **Base :**
 - 2 tasses (500 mL) de farine tout usage **Five Roses®**
 - 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, tassée
 - 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

Step 2:

Combiner les abricots et l'eau dans une petite casserole. Porter à ébullition, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que l'eau soit absorbée, environ 3 minutes. Retirer du feu, retirer le couvercle et laisser refroidir.

Step 3:

Garniture : Dans un petit bol, combiner tous les ingrédients. Ajouter le mélange aux abricots refroidis et réserver.

Step 4:

Base : Combiner tous les ingrédients. Façonner des boules de 1 po (2,5 cm). Déposer dans des petits moules à muffins non graissés en pressant sur le fond et les côtés. Remplir les moules aux $\frac{3}{4}$ du mélange aux abricots. Faire cuire au four préchauffé de 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que les tartelettes soient dorées et gonflées. Retirer du four et laisser refroidir dans les moules 5 minutes. Retirer des moules et laisser refroidir sur une grille.

Images

