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 ¾ 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

