

CARRÉS TARTE AU SUCRE (recette du Québec)

3/4 tasse (170gr) de beurre ramolli
1 ¼ tasse (140gr) de farine
1/4 tasse (50gr) de cassonade (moi j'ai utilisé du sucre roux de canne à sucre)

Ce qu'il vous faut pour la garniture..

3 tasses (585g) de cassonade (oui c'est beaucoup, d'où vient le nom)
2 tasses (500ml.) de lait condensé
4 c. à soupe (à table) de farine
2 oeufs
1 c. à thé (à café) de vanille

Ce qu'il faut faire..

Bien mélanger les premiers ingrédients au mélangeur et aplatir dans un moule de 9 pouces (23cm.).

Cuire 20 minutes à 350°f.(175C)

Mettre tous les ingrédients dans un mélangeur puis verser sur la base de biscuit.

Cuire au four à 400°f (205C) pendant 10 minutes puis baisser le four à 300°f (150C) pendant 30-40 minutes ou jusqu'à ce que le centre ne fasse plus de bulles.

Vous pouvez utiliser 1 boîte de lait condensé et combler avec du lait.

Laisser refroidir au moins 10 min. avant de servir . Se mange accompagné d'une boule de crème glacée , de la glace à la vanille