

Tarte au sucre de la Wood'kids

PAR LA MAMAN DE
MADAME WOODÉE

INGRÉDIENTS



200 gr de
farine



1 œuf



40 gr de sucre
fin,



une pincée de
sel



80 gr de
beurre ramolli
en dés



2 cuillères à
soupe de lait



1/2 sachet de
levure



1 œuf



250 gr de
cassonade



170gr de
beurre fondu

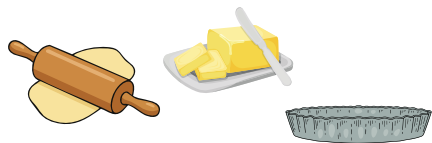
PRÉPARATION

1



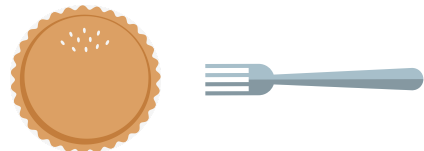
Pour réaliser la pâte, tout mélanger et laisser
reposer 15 minutes. La pâte ne doit pas monter,
seulement se reposer.

2



Étaler la pâte au rouleau et la poser dans un
moule beurré

3



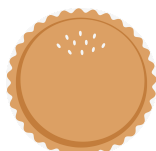
Bien appuyer les bords. Trouer (beaucoup, partout) la
pâte avec une fourchette.

4



Verser la garniture. Enfourner dans un four
préchauffé à 170 degrés et cuire entre 10 et 15
minutes.

6



Après 5 minutes, surveiller que la pâte ne
cloque pas. Si c'est le cas inciser avec la pointe
d'un couteau.