



Tarte au sucre de Tonton Brad



Préchauffer le four à 170°

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

<https://belgianfoodie.com/recipe/uncle-brads-sugar-pie/>

Ingrédients :

- 2 œufs
- 235 ml de lait battu
- Un petit morceau de beurre (dimension d'une noix)
- ½ c-à-café de baking powder
- 135g de sucre (du sucre roux, du sucre blanc, de la cassonade blonde, de la cassonade brune, ou un mélange de sucres)
- 2 c-à-soupe de farine blanche
- ½ c-à-café de bicarbonate de soude
- 1 sachet de sucre vanillé
- Pâte feuilletée ou brisée

Préparation de la recette:

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients dans l'ordre mentionné ci-dessus.

Garnir un moule à tarte avec la pâte. Verser le mélange sur la pâte.

Mettre le moule à tarte au four pendant plus ou moins 45 minutes (que la tarte soit dorée par dessus). Bon appétit !