THE J.M. SMUCKER Co

Tartes miniatures à la citrouille — Pâte à deux ingrédients

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	25 mins	8	N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) de purée de citrouille
- 1/4 c. à thé (1 mL) d'épices pour tarte à la citrouille
- 1 c. à table (15 mL) de sucre turbiné naturel SUCRE À L'ÉTAT BRUTMC
- 1 c. à thé (5 mL) d'édulcorant STEVIA À L'ÉTAT BRUTMC, facultatif
- 1 tasse (250 mL) de farine préparée gâteaux et pâtisseries **Brodie®**

  BRODIE® farine préparée pour gâteaux et pâtisseries

- 1 tasse (250 mL) de yogourt grec 0 % de gras
- 1 œuf, battu
- 1/2 c. à thé (2 mL) de vanille
- 2 c. à table (30 mL) de Sundae Syrup **Smucker's®** sans sucre ajouté au caramel, facultatif

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 400 °F. Tapisser une plaque à pâtisserie d'une feuille en silicone weight watchers. Combiner les 3 premiers ingrédients dans un petit bol. Réserver. Combiner l'œuf et la vanille dans un autre bol.

Step 2:

Combiner la farine et le yogourt dans un bol moyen. Déposer sur une surface farinée et pétrir délicatement jusqu'à la formation d'une pâte. Diviser en 8 boules. Abaisser chaque boule en un carré de 4 po. Garder les morceaux de pâte couverts sur la surface farinée. Déposer la garniture au centre de chaque carré et badigeonner les extrémités de l'œuf battu. Plier pour former un triangle et pincer pour sceller. Déposer sur la plaque à pâtisserie. Piquer les dessus à l'aide d'une fourchette bien farinée. Badigeonner du reste de l'œuf battu. Faire cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré. Laisser refroidir sur une grille. Arroser de Sundae Syrup.

Images

