



THE J.M. SMUCKER Co

Carrés empreintes au tartinade de fruits

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 45 mins 48 N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 2 1/2 tasses (625 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1 1/4 tasse (300 mL) de tartinade de fruits **Double Fruit®** Régulière aux fraises (ou Légère aux abricots ou aux bleuets), divisée

Double Fruit® tartinade de fraises Régulière

- 2 c. à table (30 mL) de sucre glace

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser et tapisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm) de papier parchemin, en laissant 2 côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 2:

Battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à homogénéité. Incorporer l'œuf et la vanille en battant.

Step 3:

Incorporer la farine au mélange de beurre à faible vitesse. Mélanger jusqu'à formation d'une pâte.

Step 4:

Presser la pâte également dans le moule préparé. Tracer des lignes de coupe sur la pâte avec un couteau coupant pour faire 48 carrés (8 de long et 6 de large). Faire une empreinte au centre de chaque carré avec le bout d'une cuillère de bois.

Step 5:

Remplir chaque cavité de 1 c. à thé (5 ml) tartinade de fruits.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que les extrémités soient bien dorées. Mettre le moule sur une grille pour refroidir. Faire glisser un couteau coupant dans les lignes pour couper les carrés. Laisser refroidir dans le moule.

Step 7:

Démouler les carrés en soulevant le papier parchemin. Séparer les carrés et les garnir de ½ c. à thé (2 ml) de tartinade de fruits supplémentaire. Saupoudrer de sucre glace.

Vous pouvez arroser les carrés de chocolat blanc fondu au lieu de les saupoudrer de sucre glace.

Pour faire changement, essayez deux sortes de tartinade de fruits. Vous obtiendrez ainsi des carrés amusants et colorés à mettre sur votre table de vente de pâtisseries.

Demandez à vos enfants de faire les empreintes et de les remplir de tartinade de fruits. Ils seront fiers de montrer leurs créations.

Images

