

TARTELETTES AU LAIT



Préparation
10 mn



Repos
3 h



900 watts
8 mn

Ingrédients pour 12 tartelettes

- 185 g de biscuits Maria® (ou autres biscuits sablés)
- 3 ml ($\pm 1/2$ c. à c.) de cannelle
- 1 ml ($1/4$ c. à c.) de noix de muscade
- 90 g de beurre fondu
- 1 canette de lait condensé (± 305 ml)
- 15 ml (1 c. à s.) de margarine
- 720 ml d'eau chaude
- 100 ml de Maïzena
- 75 ml (5 c. à s.) d'eau froide
- 5 ml (1 c. à c.) d'extrait de vanille
- 2 œufs

Préparation

1. Hachez les biscuits dans l'**ExtraChef**. Mélangez-les ensuite avec la cannelle, la noix de muscade, le beurre fondu dans le **Bol Espace 1 L**.
2. Placez le **MultiFlex TupCakes** dans la **Boite Igloo 2,25 L**. Tapissez le fond et les bords des compartiments du moule avec la pâte aux biscuits. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
3. Dans le **MicroCook Rond 2,25 L**, mélangez le lait condensé, la margarine, l'eau chaude, fermez avec le couvercle et faites cuire 3 mn à 900 watts.
4. Mélangez la moitié du Maïzena 50 ml (10 c. à c.), 360 ml d'eau froide, la moitié de l'extrait de vanille ($\pm 1/2$ c. à c.) et 1 œuf dans le **Shaker 600 ml**. Secouez bien, et ensuite versez cette préparation dans le MicroCook Rond 2,25 L. Répétez cette étape avec le reste des ingrédients. Mélangez bien la préparation dans le MicroCook Rond 2,25 L.
5. Faites cuire 5 mn à 900 watts. Mélangez la préparation toutes les minutes pendant la cuisson.
6. Versez la préparation sur la pâte aux biscuits dans les compartiments du MultiFlex TupCakes et laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 h avant de servir.