Recette TWIX saveur tarte aux pommes
RECETTE

Recette TWIX saveur tarte aux pommes

<?xml version="1.0"?>
Durée
1 heure 30
Ingrédients
12 produits
Quantité
12 portions
Retrouvez toutes les saveurs de la tarte aux pommes dans cette recette de barres savoureuses composées d'une pâte sablée au beurre et d'une garniture streusel aux TWIX.
PARTAGER

- Pinterest (s'ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Facebook (s'ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Twitter (s'ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Download (s'ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Print (opens in same window)

Ingrédients

- Pour la pâte sablée :
- 6 c. à soupe de beurre à température ambiante
- 3 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 90 g de farine

- 1 barre TWIX® Original, coupée en morceaux
- 322 g de garniture pour tarte aux pommes en conserve
- Pour la garniture streusel :
- 42 g de noix de pécan en morceaux
- 3 c. à soupe de farine
- 3 c. à soupe de sucre roux
- Une pincée de cannelle moulue, de muscade et de girofle
- 3 c. à soupe de beurre
- 1 barre chocolatée TWIX® Original, coupée en morceaux

Produits utilisés

TWIX biscuit nappé de caramel, enrobé de chocolat - Single - 50g

VOIR DÉTAILS
Acheter

Instructions

1. 1
   Préchauffez le four à 180 °C. Tapissez un plat de cuisson rectangulaire de 20 cm avec suffisamment de papier sulfurisé pour le recouvrir entièrement et faire dépasser le papier.
2. 2
   À l'aide d'un batteur électrique, fouettez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis ajoutez la vanille. Incorporez la farine et les barres TWIX® Original en morceaux. Pressez la pâte au fond du moule que vous avez préparé et piquez-la avec une fourchette. Placez au congélateur pendant 10 minutes.
3. 3
   Faites cuire pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte prenne et qu'elle dore sur les bords. Laissez-la refroidir complètement, puis étalez la garniture pour tarte aux pommes dessus.
4. 4
   Pour la garniture streusel, mélangez les noix de pécan avec la farine, le sucre roux, la cannelle, la muscade et les clous de girofle. Incorporez le beurre et mélangez du bout des doigts. Ajoutez les barres TWIX® Original en morceaux et remuez bien.
5. 5
   Saupoudrez la garniture du streusel sur la préparation. Faites cuire pendant 25 à 35 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et bouillonnante. Laissez refroidir complètement.
6. 6
   En attrapant le papier sulfurisé, transférez la préparation sur une planche à découper. Découpez 12 barres.
7. 7
   Conseil : servez avec une boule de glace à la vanille si vous le souhaitez.

DÉCOUVRIR D'AUTRES RECETTES

Barres granola à base de TWIX

Temps

1 heure 30

Ingrédients

13 produits

VOIR DÉTAILS

Brownies au chocolat TWIX et à la confiture de lait

Temps

1 heure

Ingrédients

10 produits

VOIR DÉTAILS

Recette du café frappé au TWIX

Temps

10 minutes

Ingrédients

7 produits

VOIR DÉTAILS

Source URL: *https://www.twix.com/fr/recette/twix-saveur-tarte-aux-pommes*