

## Tartellette AUX PACANES

1 paquet de Fromage PHILADELPHIA

1 Tasse de MARGARINE.

2 Tasses de FARINE.

2 oeufs Battus.

1 1/2 Tasse de CASSONADE Tassée.

2 cuillérées à The VANILLE.

1 1/2 Tasse de PACANES Broyées

Mélanger le Fromage à la crème et la Margarine, Batre jusqu'à consistance homogène. Ajouter la farine bien ~~mix~~ mélangée. Réfrigérer. Partager la pâte en quatre. Diviser chaque quart en douze boulette. Foncer l'bord et Fond les divisions d'un moule à muffin miniatures. Mélanger les oeufs, la cassonade et la Vanille; Ajouter les Pacanes. Remplir chaque Tartellette à la cuillère. Cuire 30 minutes à 375°F. Ou jusqu'au doré. Laisser refroidir 5 minutes. Saupoudrer de sucre à glacer si désiré.