



# Tacos churro à la crème glacée Casa Mendosa<sup>MC</sup>

Portions 6 / 45 minutes



## INGRÉDIENTS

6 tortillas blanches ou de blé entier de 7 po Casa Mendosa<sup>MC</sup>

1 c. à soupe de cannelle

1/4 tasse de sucre blanc

3 c. à soupe de beurre fondu

Papier aluminium (roulé en petits tubes de 1 à 2 po de diamètre, pour former des tacos avec les tortillas pendant la cuisson)

3 à 4 tasses de votre crème glacée ou yogourt glacé préféré

2 tasses de brisures de chocolat

1 c. à soupe de beurre

1 c. à soupe de sirop de maïs

1/4 c. à thé de cannelle (facultatif)

Une pincée de chipotle moulu ou de piment de cayenne (facultatif)

**Garnitures :** noix hachées, bonbons décoratifs, chocolat, bonbons, sauce au chocolat, etc.



## INSTRUCTIONS

 Préparation: **25 min** | Cuisson: **20 min** | Total: **45 min**

- 1** Préchauffer le four à 350 °F.
- 2** Badigeonner un côté d'une tortilla Casa Mendosa<sup>MC</sup> de beurre fondu. Combiner la cannelle avec le sucre et en saupoudrer généreusement la tortilla beurrée. En utilisant les tubes de papier aluminium, plier les tortillas en deux, la face saupoudrée de sucre à la cannelle vers l'intérieur, pour créer des coquilles à taco.
- 3** Enfourner de 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les coquilles soient bien dorées et fermes au toucher. Laisser les coquilles à taco refroidir et retirer les tubes de papier aluminium.
- 4** Dans un plat allant au micro-ondes, faire fondre le chocolat avec le beurre, les épices et le sirop de maïs, en remuant toutes les 10 secondes, jusqu'à ce que le mélange ait une texture de trempette lisse. Ne pas trop cuire!




# Tacos churro à la crème glacée Casa Mendosa<sup>MC</sup>

Portions 6 / 45 minutes



## INSTRUCTIONS

 Préparation: **25 min** | Cuisson: **20 min** | Total: **45 min**

- 1** Garnir délicatement les coquilles à taco refroidies de crème glacée légèrement ramollie et égaliser le tout à l'aide d'une cuillère ou d'un couteau.
- 2** Sans tarder, tremper les bords des tacos dans le chocolat. Déposer au congélateur de 15 à 20 minutes pour permettre à la crème glacée de figer.
- 3** Servir avec un choix de garnitures et décorer au goût.