TARTE GRAHAM

2 tasses de sucre Mettre au micro-ondes pour

6 jaunes d’œufs commencer. 3 minutes/brasser

6 cuillères à table de corn starch 2 minutes/brasser

4 tasses de lait 2 minutes/brasser après 1 minute

Un peu de vanille à la fois

* Lorsque c’est cuit (épais), ajouter 1 cuillère à table de beurre
* Croûte Graham (1 $\frac{1}{3} chapelure Graham$, ¼ tasse de sucre, $\frac{1}{3 } de margarine fondue$) Cuire environ 5 à 8 minutes. Lorsque c’est refroidi, placer le « stuff ».
* Panne 9 x 13 (doubler la recette de la croûte Graham)