



MES RECETTES FAVORITES

Sucre à la crème

Ingrédients

5 c. à table	beurre
$\frac{3}{4}$ tasse	lait carnation
2 tasses	cassonade
2 tasses	sucre à glacer (environ)

Préparation

1. Faire fondre le beurre, le lait et la cassonade à feu lent.
2. Amener à ébullition 2 minutes et retirer du feu.
3. Ajouter le sucre à glacer tout en brassant au malaxeur (2 minutes).
4. Mettre dans un plat légèrement beurré.

Raymonde

6 décembre 2005