

Sucre à la crème facile et immanquable!

DESSERTS - 30 MIN. ET MOINS - NOËL - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de cassonade
- 1 tasse de sucre
- 2 c. à soupe de sirop de maïs
- 1/4 de tasse de beurre (vous pouvez mettre de la margarine, mais c'est un peu moins bon)
- 1 tasse de crème 35 %
- 2 c. à thé de vanille

Préparation

1. Combiner tous les ingrédients dans un grand bol en verre. Mettre au micro-onde pour 6 minutes (j'ai un 1000 Watts. Si votre micro-ondes est moins fort, allez-y pour 7 minutes.). Sortir et bien brasser.
2. Remettre au micro-ondes pour un autre 6 minutes. Retirer du micro-ondes.
3. Fouetter le mélange jusqu'à ce que la préparation devienne granuleuse (avec le batteur sur socle, on compte 4-5 minutes, avec une mixette, ça peut être plus long).
4. Verser dans un moule 8X8 (au lieu de beurrer mon moule, je mets de la pellicule dans le fond de mon plat). Si vous voulez vous exciter, découper des morceaux de Caramilk ou de Skor dans le fond du moule et couler le sucre à la crème dessus. Vous m'en reparlerez...
5. Réfrigérer jusqu'à refroidissement complet.