

**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :**



## Sucre à la crème au beurre d'arachide

Matériel nécessaire :

- 3 tasses de sucre
- 2/3 tasse de lait Carnation (lait évaporé)
- 3/4 tasse de beurre
- 1 paquet de 250 g de pépite de beurre d'arachide Reese's
- 1 pot de guimauve en crème de 198 g de marque Jet-Pufed
- 1 c. à thé de vanille
- 15 biscuits au beurre d'arachide coupés en 4-5 morceaux (j'ai pris la marque Pirate)

Marche à suivre :

1. Beurrer un moule 8X8 ou 9X9. Moi, j'aime mieux tapisser mon moule de papier saran. C'est certain que rien ne colle!
2. Dans un chaudron, faire chauffer à feu moyen le sucre, le lait et le beurre en brassant continuellement jusqu'à ce que le thermomètre à bon indique 235-240 F.
3. Enlever du feu et y ajouter les pépites Reese's et bien brasser jusqu'à ce qu'elles soient fondues. En garder quelques-unes pour mettre sur le dessus en décoration.
4. Ajouter la guimauve et brasser jusqu'à ce soit bien homogène. Ajouter la vanille et les biscuits.
5. Verser dans le moule et laisser refroidir quelques heures au frigo.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/12/sucre-la-creme-au-beurre-darachide.html>