

SUCRE À LA CRÈME

(recette de Micheline)



Ingrédients

- 1 tasse de cassonade
- 1 tasse de sucre
- ½ tasse de lait ou de lait Carnation (lait condensé sucré)
- ¼ de tasse de beurre
- ¼ de tasse de sirop de maïs
- ½ c. à thé de vanille

Préparation

- Faire bouillir à feu vif et compter 6 à 8 minutes à partir du point d'ébullition.
- Retirer du feu et ajouter le beurre et la vanille.
- Refroidir en brassant