

SUCRE À LA CRÈME



Ingrédients :

1 tasse de sucre
1 tasse de cassonade
1 tasse de crème 35 %
2 c. à soupe de beurre
1 c. à thé d'essence d'érable
Noix de Grenoble ou pacanes, au goût

Préparation :

Dans une grande tasse à mesurer, bien mélanger le sucre, la cassonade et la crème.

Cuire au Micro-ondes à intensité maximale pendant onze minutes, sans couvrir. Retirer du four, ajouter le beurre et l'essence d'érable.

Placer la base de la tasse dans de l'eau froide et remuer deux à trois minutes avec une cuillère de bois. Ajouter les noix ou les pacanes, si désiré.

Verser dans un moule beurré. Laisser refroidir. Couper en carrés.

Note :

Donne 30 morceaux.

Le temps de cuisson peut varier selon la puissance du four à micro-ondes.