SUCRE À LA CRÈME AU CARAMILK (Nancy)

Ingrédients :

3/4 de tasse de beurre (non fondue, température pièce)
2 tasses de cassonade
1 bte de lait eagle
2 tasses de sucre en poudre à mettre graduellement
1 bouchon de vanille
2 caramilk

Préparation :

Mettre la cassonade, le lait Eagle et le beurre dans un grand bol allant au micro-onde. Faire chauffer 8 minutes à puissance maximum, en mélangeant bien tous les 2 minutes. Attention vers la fin pour ne pas que ça déborde.

Ajouter la vanille, le sucre à glacer et mélanger au malaxeur jusqu'à consistance lisse.

Déposer dans un pyrex beurré de beurre la moitié du sucre en crème et mettre les morceaux de chocolat déjà couper dessus et remettre le reste du sucre en crème dessus.

Laisser refroidir 30 minutes à température ambiante puis réfrigérer.

Couper en morceau quelques heures après.

Note :

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