

SUCRE À LA CRÈME AU BEURRE D'ARACHIDES

Ingrédients :

- 2 tasses (400 g) de sucre granulé
- 2/3 tasse (160 ml) de lait évaporé (style Carnation) ou de crème 35%
- 1 tasse (48 g) de guimauves miniatures
- 1 tasse (250 ml) de beurre d'arachide (crèmeux ou croquant)
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Préparation :

1. Dans une casserole, faire chauffer à feu moyen-doux le lait (ou la crème) avec le sucre tout en brassant à la cuillère de bois.
2. Lorsque le mélange commence à bouillir, compter 7 minutes (pas plus) et continuer à remuer la préparation sans arrêt.
3. Retirer du feu au bout de 7 minutes, et ajouter les guimauves et le beurre d'arachide. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
4. Verser dans un moule chemisé et beurré de 8 po (20,3 cm)

Source : Recettes québécoises

<http://www.recettesquebecoises.com/recette/3583-sucre-a-la-creme-au-beurre-darachides>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 15 décembre 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/12/sucre-la-creme-au-beurre-darachides.html>