



Sucre à la crème

(Marlène Jacques)

Ingrédients

-  1/3 tasse de beurre ou margarine
-  2 tasses de cassonade
-  2 c. à table de sirop de maïs (corn brand)
-  ½ tasse de lait carnation
-  ½ c. à thé de vanille
-  1 ½ tasse de sucre à glacer



Préparation

-  Placer tous les ingrédients dans un chaudron assez profond
-  Laisser bouillir 5 minutes.
-  Ajouter le sucre à glacer et brasser au mélangeur jusqu'à ce que le mélange devienne assez épais.
-  Vider dans un plat en pyrex, graisser et laisser refroidir un peu avant de mettre au réfrigérateur.

Note : Ne pas mettre le sucre à glacer tout de suite