

Sucre à la crème au Bailey's

- Ce sucre à la crème au Bailey's est parfait pour débiter les festivités!



Ingrédients :

- 1 conserve de **lait condensé sucré** Eagle Brand
- 4 tasses (1000 ml) de cassonade
- 150 ml de beurre
- 4 oz de **Bailey's**
- 1 tasse (250 ml) de **sucre en poudre**

Préparation :

1. Bien graisser un plat pyrex.
2. Ajouter le lait condensé sucré, la cassonade, le beurre et le Baileys dans un chaudron.
3. Portez à ébullition, et laissez bouillir pour 5 minutes exactement.
4. Retirer du feu.
5. Ajouter le sucre en poudre et battre vigoureusement.
6. Transférer dans le plat.
7. Laissez refroidir et coupez.

“ *Sauvez du temps en prenant votre petit Baileys et votre carré de sucre à la crème en même temps ;) C'est convivial, mais surtout c'est SUPER bon!* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

