

CORNETS SUCRÉS



PRÉPARATION	CUISSON	TOTAL	RENDEMENT
10 min.	10 min. + 2h00 de macération	2h20	20 portions

Ingrédients:

- 1 tasse guimauves
- 2 tasses cassonade
- 1/2 lb beurre
- 1 boîte lait Eagle Brand
- 1/3 tasse sirop d'érable
- 60 petits cornets environ

Instructions:

- Faire fondre le beurre dans un plat allant au micro-ondes.
- Incorporer la cassonade, le sirop d'érable et le lait Eagle Brand.
- Mettre au micro-ondes pendant 8 minutes en brassant toutes les 2 minutes.
- Ajouter les guimauves, puis brasser jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Couler dans des petits cornets.
- Réfrigérer environ 1 heure.

Notes

NOTE(S) DE L'AUTEUR :

Je vous conseille d'utiliser des boîtes d'oeufs pour mettre vos petits cornets au réfrigérateur.

BON APPÉTIT !

Cette recette a été imprimée depuis le **Circulaire-en-ligne.ca**

Source: recettes.qc - CORNETS SUCRÉS

<https://www.circulaire-en-ligne.ca/recette/cornets-sucres>

Cette recette est classée dans: Desserts. Ingrédients en valeur dans cette recette:Guimauves , Produits Laitiers , Sirop , Sucre .