

Tire éponge

- La recette la plus facile de tire éponge!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
16

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1/4 de tasse (65 ml) de sirop de maïs
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 2 cuillères à thé de bicarbonate de soude

Préparation :

1. Tapissez un plat pyrex de 8 x 8 d'une feuille de papier parchemin.
2. Dans un chaudron, ajouter le sucre et secouer celle-ci pour qu'ils soient bien étendus au fond du chaudron.
3. Ajouter le sirop de maïs, le miel et l'eau. Ne mélangez pas.
4. Faites chauffer à feu moyen élevé jusqu'à ce que le mélange atteigne 300 °F (149 °C) sur un thermomètre à bonbon. Cela prendra 5 à 10 minutes, dépendamment de la force de votre four.
5. Verser le bicarbonate de soude et fouetter pendant environ 5 secondes. Lorsqu'il arrête de mousser, verser immédiatement dans le plat.
6. Laissez refroidir pendant 1 heure pendant laquelle le mélange durcira.
7. Couper et mettre immédiatement dans un plat hermétique, car l'humidité de l'air le fera refroidir.

“

C'est tout simplement la recette la plus simple de tire éponge et c'est un vrai délice! Si vous voulez, il ne reste qu'à la tremper dans le chocolat fondu pour faire une Crunchie ;)

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