



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris! X



RECETTES
TESTÉES
COUP
POUCE

Glaçage au sucre à la crème

Par Coup de Pouce

COUP
POUCE

INGRÉDIENTS

- 1/4 tasse de beurre
- 1/2 tasse de cassonade foncée, tassée
- 1/4 tasse de crème à 35 %
- 1 1/2 tasse de sucre glace

Portion(s)

1 portion

PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole, mélanger le beurre, la cassonade et la crème. Cuire à feu moyen, en brassant sans arrêt, jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute (ne pas laisser bouillir).
2. Verser la préparation dans un grand bol et laisser refroidir légèrement. À l'aide d'un batteur électrique, incorporer le sucre glace en battant jusqu'à ce que le glaçage soit lisse et onctueux. Laisser refroidir complètement.

Portion: pour glacer généreusement 18 petits gâteaux.