



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

Votre courriel

Je m'inscris! X



## Sucre à la crème

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 1/3 tasse de beurre
- 2 tasses de cassonade tassée
- 2 cuillères à table de sirop de maïs
- 1/2 tasse de lait évaporé (de type Carnation)
- 1/2 cuillère à thé de vanille
- 1 1/2 tasse de sucre glace tamisé

<b>Préparation</b>	15 minutes
<b>Cuisson</b>	5 minutes
<b>Portion(s)</b>	36 portions

### VALEURS NUTRITIVES

par carré

Sodium	10 mg
Sucres	17 g
Calories	85
Total gras	2 g
Cholestérol	5 mg
Gras saturés	1 g

### PRÉPARATION

1. Dans une casserole à fond épais, mélanger le beurre, la cassonade, le sirop de maïs, le lait évaporé et la vanille. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu moyen pendant 5 minutes en brassant de temps à autre. Retirer du feu.

2. Ajouter le sucre glace et, à l'aide d'un batteur électrique, battre de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait épaissi et perdu son lustre. Verser aussitôt le sucre à la crème dans un moule de 8 po (20 cm) de côté, beurré, et laisser refroidir à la température ambiante jusqu'à ce qu'il ait pris. Couper en carrés.

## SUCRE À LA CRÈME

---



*Le sucre à la crème est un dessert qui évoque pour la plupart souvenirs et plaisirs.  
Voici comment concocter ce classique facilement, en quelques étapes!*