

Bonbons aux patates

- La délicieuse recette facile de bonbons aux patates comme dans le bon vieux temps!



Ingrédients :

- 1 petite pomme de terre, pelée et coupée en morceaux de 1 à 2 pouces
- 6 à 8 tasses (1500 à 2000 ml) de **sucre en poudre**
- 2/3 de tasse (165 ml) de beurre d'arachides
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille

Préparation :

1. Mettre la patate dans un petit chaudron, couvrir d'eau et faite bouillir jusqu'à ce qu'elle soit très tendre. Piller.
2. Ajouter 4 tasses de sucre en poudre et mélanger jusqu'à homogénéité. Ajouter la vanille.
3. Ajouter 1 tasse de sucre en poudre à la fois jusqu'à l'épaisseur désirée (très dense).
4. Tapissez une plaque d'une feuille de papier ciré et saupoudrer du sucre en poudre sur celle-ci.
5. Transférer le mélange sur la plaque et rouler en un rectangle de 1/4 de pouce d'épais.
6. Étendre le beurre d'arachides de façon égale sur le bonbon. Roulez de façon serrée et enroulez dans le papier ciré.
7. Coupé en deux. Mettre les deux moitiés dans un sac ziplock et réfrigérer pendant au moins 30 minutes.
8. Déballer et couper en morceaux de 1 pouce d'épais.

9. Conserver dans un plat hermétique, réfrigérer, pendant au moins 2 semaines.

“

Aujourd'hui, je vous propose la bonne vieille recette d'autrefois pour faire des bonbons aux patates! C'est très bon et très facile. Bon appétit :)

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