

Sirop au beurre maison

- La recette facile de sirop au beurre maison!



PRÉPARATION
2 MIN

CUISSON
5 MIN

TEMPS TOTAL
7 MIN

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de **beurre**
- 1 tasse (250 ml) de **babeurre** (ou 1 tasse de lait + 1 cuillère à soupe de vinaigre)
- 2 tasses (500 ml) de sucre
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 3/4 de cuillère à thé d'extrait de vanille

Préparation :

1. Combinez tous les ingrédients dans un chaudron et faites chauffer à feu moyen en mélangeant constamment.
2. Lorsque tous les ingrédients ont fondu, laissez mijoter pendant 2 à 3 minutes.
3. Retirez du feu et laissez refroidir avant de servir.



Aujourd'hui, je vous propose un sirop de beurre très gourmand que vous pouvez utiliser sur les crêpes, gaufres ou gâteaux... Miam :)

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