

Cornet au sucre à la crème

1 tasse de margarine

1/3 tasse de sirop de maïs foncé

2 tasses de cassonade

1 boîte de eaglebrand

1 $\frac{1}{2}$ tasse de guimauves miniatures

36 minis cornets

Mélanger les 4 premiers ingrédients dans un bol allant au micro-ondes. Cuire 6 minutes en brassant aux 2 minutes. Ensuite ajouter les guimauves, mélanger et cuire 2 minutes. Brasser jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser dans les cornets puis placer au frigo. Pour remplir les cornets c'est facile et rapide lorsqu'on met le mélange dans une tasse à mesurer avec un bec verseur. Pour conserver les minis cornets on peut les placer dans des boîtes d'œufs vides.