

SUCRÉ MIA CRÈME DU QUÉBEC AU MICRO-ONDE

étape 1

Dans un plat profond allant au four à micro-ondes, mélanger la cassonade, le sucre et la crème.

étape 2

faites bouillir à température au micro-ondes 10 min.

étape 3

Remuer deux ou trois fois durant la cuisson

étape 4

Ajouter l'essence de vanille et le beurre. fouetter jusqu'à épaississement et ajouter des noix (facultatif).

étape 5

étaler dans un moule beurré

étape 6

laissez refroidir et découper

Mettre la crème

Recette de sucre à la crème
ingrédients

1 tasse de cassonade

1 tasse de sucre

1 tasse de crème 35%

1 cuillère à thé essence de vanille

1 cuillère à table
beurre

1/2 tasse noix hachées
(facultatif).