

Sucre à la crème

- La recette de sucre à la crème impossible à manquer!



Ingrédients pour le sucre à la crème :

- 1 tasse et demie (375 ml) de crème 35 %
- 3 tasses (750 ml) de cassonade
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé
- 3 tasses (750 ml) de sucre en poudre

Préparation :

1. Graisser un plat pyrex de 8 x 12 et étendez-y une feuille de papier parchemin.
2. Dans un chaudron, portez le beurre, la cassonade ainsi que la crème à ébullition.
3. On descend le feu et on continue à faire bouillir pendant 6 minutes.
4. Retirer du feu.
5. Ajouter le sucre en poudre et bien mélanger afin d'obtenir un mélange homogène.
6. Verser dans le plat de pyrex et mettre au réfrigérateur.
7. Couper en petits morceaux.

“ *Le sucre à la crème est un des classiques du Québec! Cette recette est absolument parfaite, les cubes fondent littéralement dans la bouche et c'est FACILE à faire!* ”

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

