

Mini cornets à l'érable

- La recette facile des délicieux petits cornets à l'érable!



Ingrédients :

- 1/2 lb de beurre
- 1 tasse et demie (375 ml) de cassonade
- 1/2 tasse (125 ml) sirop d'érable
- 1 boîte de lait Eagle Brand condensé sucré
- 1 tasse et demie (375 ml) guimauves miniatures
- 60 petits cornets

Préparation :

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux.
2. Ajouter la cassonade, le sirop d'érable ainsi que le lait Eagle Brand au mélange. Ajustez le rond à feu moyen vif et faites cuire pendant environ 5 minutes en remuant régulièrement.
3. Retirer du feu
4. Ajouter les toutes petites guimauves et brasser fermement afin qu'elles se mélangent et fondent.
5. Remplir les mini cornets avec une cuillère.
6. Réfrigérer.

*Préparez ces traditionnels mini cornets à l'érable et distribuez-les autour de vous.
Tout le monde aime le gars (ou la fille) qui donne des petits cornets de bonheur ;)*

“

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