



Sucre à la crème de ma Lorette

Préparation : 20 min
Cuisson : 12 min
Portion : 10

Ingrédients

- 1 tasse (250 ml) cassonade
- 1 tasse (250 ml) sucre
- 1 tasse (250 ml) crème 35%
- 1 c.à thé (5 ml) essence de vanille
- 1 c.à soupe (15 ml) beurre
- 1/2 tasse (125 ml) noix hachées, facultatif

Préparation

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

Faites bouillir à température élevée dans un four à micro-ondes 11 minutes environ. Si vous ne possédez pas de micro-ondes, faites le tout simplement dans une petite marmite sur la cuisinière.

Remuez 2 ou 3 fois durant la cuisson.

Ajoutez l'essence de vanille et le beurre. Fouettez jusqu'à épaississement.

Ajoutez les noix (facultatif).

Étalez dans un moule beurré.

Laissez refroidir et découpez en carrés.



My Loretta's fudge (sucre à la crème)

Preparation time: 20 min
Cooking time: 12 min
Portions: 10

Ingrédients

- 1 cup (250 ml) brown sugar
- 1 cup (250 ml) sugar
- 1 cup (250 ml) 35% cream
- 1 tsp (5 ml) vanilla extract
- 1 tbsp (15 mL) butter
- 1/2 cup (125 ml) chopped nuts, optional

Method

Boil at elevated temperature in a microwave oven to about 11 minutes.

If you do not have a microwave, do it simply in a small pot on the stove.

Stir 2 or 3 times during cooking.

Add the vanilla and butter.

Whisk until thickened.

Add nuts (optional).

Spread in a buttered pan.

Cool and cut into squares.