

Sucre à la crème

(25 carrés)

1 tasse cassonade

1 tasse sucre

1 tasse crème 35%

1 C. à thé essence de vanille

1 C. à soupe de beurre

Dans un plat profond allant au four micro-ondes, mélanger la cassonade, le sucre et la crème; placez au four micro-ondes; faites bouillir à élevé 5-4-2 minutes.

Remuez entre les cuissons.

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

Étalez dans un moule beurré; découper en carrés; laisser refroidir.

Pour une consistance plus crémeuse, ajouter 4-5 grosses guimauves avant de fouetter le mélange.