



SUCRE À LA CRÈME DE SOEUR ANGÈLE

PRÉPARATION 5 MIN.

CUISSON 8 MIN.

RÉFRIGÉRATION 30 MIN.

RENDEMENT 64 CARRÉS

INGRÉDIENTS

- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 250 ml (1 tasse) de cassonade
- 250 ml (1 tasse) de crème 35 %
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre non salé

PRÉPARATION

1. Tapisser le fond d'un moule carré de 20 cm (8 po) d'une pellicule de plastique ou d'une bande de papier parchemin en le laissant dépasser de chaque côté.
2. Dans une tasse à mesurer d'une contenance de 2 litres (8 tasses) allant au four à micro-ondes, mélanger le sucre, la cassonade et la crème.
3. Cuire au four à micro-ondes 4 minutes. Remuer et poursuivre la cuisson 4 minutes (voir note).
4. Ajouter la vanille, le beurre et fouetter à grande vitesse au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange épaississe et perde son lustre, soit environ 2 minutes.
5. Répartir dans le moule en l'étalant. Couvrir et réfrigérer environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Démouler et couper en carrés.

TRUC

Le temps de cuisson peut varier selon la puissance du four à micro-ondes que vous utilisez. Cette recette a été testée dans un four de 1000 watts. Pour un four à micro-ondes de 500 watts, le temps de cuisson sera de 10 minutes et 30 secondes.

[Micro-ondes de 1200 Watts:](#)

[4 minutes à 80%](#)

[4 minutes à 100%](#)

[ajouté environ 50 grammes d'arachides grillées salées.](#)