

7* Déposer sur papier ciré; endroit frais.

Sucre à la crème

1 tasse de cassonade
1 tasse de sucre granulé
 $\frac{3}{4}$ tasse de lait
2c. à table de beurre
1c. à thé de vanille

- Déposer tous les ingrédients dans une casserole, à l'exception de la vanille.
- Brasser sur un feu doux jusqu'à ce que le sucre soit entièrement fondu.
- Badigeonner les parois de la casserole avec un pinceau humide afin d'en débarrasser les cristaux qui pourraient s'y coller.
- Augmenter la chaleur.
- Placer le couvercle 2 minutes, découvrir.
- Cuire jusqu'au stade de balle molle, 238°F
- Le point de cuisson obtenu, verser la préparation dans un grand plat beurre, ajouter la vanille sans brasser.
- Laisser refroidir à la température de la main et brasser jusqu'à ce que le sucre ait perdu son lustre.