

Sucre à la crème (Sylvie)

2 tasses de cassonade
2 tasses de sucre à glacer
¼ de lb de beurre
6 onces de lait carnation

Cuire à ébullition 5 minutes.

Faire fondre le beurre. Incorporer la cassonade et le lait en alternant brasser, laisser mijoter 5 minutes. Enlever du feu et ajouter en alternant le sucre à glacer. Faire refroidir dans une casserole beurrée.