

Sucre à la crème de grand-siècle

- 3 tasses de cassonade
- $\frac{1}{4}$  de livre de beurre
- 1 petite boîte lait condensé (160 ml)
- 1 lb de sucre à glacer (petite ordonnance)

Mélange le beurre, le lait et la cassonade <sup>à feu doux</sup> passer jusqu'à ce que le sucre soit fondu au moment de fouiller.  
Regarde l'heure et laisse  
Bouillir 5 minutes ✓

Après l'extinction du feu.

Ajoute le sucre en poudre et <sup>mélange</sup> 5 minutes <sup>avec</sup> <sup>un</sup> <sup>mixeur</sup> <sup>ou</sup> <sup>manette</sup>

<sup>IMPORTANT</sup>  
Si tu veux ajouter des noix les mettre juste avant de verser dans des moules graissés.