THE J.M. SMUCKER Co

Caramels à la vanille

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	N/A	64	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) sucre
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier

  Lait condensé sucré

- 1 c. à table (15 mL) beurre
- 1/2 c. à thé (2,5 mL) extrait de vanille

Directions

Step 1:

Chauffer le sucre à feu doux dans une casserole à fond épais. S'assurer de racler occasionnellement les parois de la casserole, jusqu'à ce qu'il fonde et prenne la couleur du sirop d'érable. Ne pas remuer puisque ceci pourrait faire cristalliser la préparation.

Step 2:

Incorporer au fouet l'Eagle Brand et le beurre. Cuire à feu doux environ 15 minutes, en remuant constamment, jusqu'à ce que la préparation forme une boule molle (à environ 240 oF/115 oC) lorsqu'un test est effectué dans de l'eau froide.

Step 3:

Retirer du feu. Ajouter la vanille et verser immédiatement dans un plat de cuisson de 8 po x 8 po (2 L) tapissé de papier parchemin. Laisser refroidir complètement et couper en carrés.

Images