

Caramel au coeur tendre

Ingrédients

125 grammes de sucre
50 grammes de crème fraîche
25 grammes de miel
25 grammes de vanille en poudre



Préparation

Mélangez, dans une casserole, 125gr de **sucre** avec 50g de **crème fraîche**, 25gr de **miel** et 25gr de **vanille en poudre**.

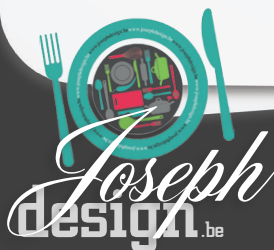
Chauffez le mélange sans cesser de remuer doucement afin d'obtenir un caramel blond.

Posez un rectangle à pâtisserie de 20 cm sur une feuille de papier sulfurisé huilée...

Le conseil de Tati : Psst... moi, j'utilise des moules à pralines pour rendre le petit caramel beau, en plus d'être bon ;-)!

Laissez refroidir avant de déguster.

*Testée et
Approuvée !*



chaussée de Charleroi 1
Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be
010 247 287

