

## Microwave sucre à la crème

Merci à Mme Pepler pour cette recette formidable!

2 tasses de cassonade

¾ tasse de lait évaporé

2/3 tasse de beurre fondu

2 tasses de sucre à glacer

1. Dans un bol allant au four à micro-onde., mélanger ensemble la cassonade et le lait.
2. Ajouter lentement le beurre fondu et bien battre.
3. Faire cuire au four à micro-onde, puissance HIGH, pendant 8 minutes.
4. Ajouter le sucre à glacer.
5. Bien battre pendant 6 minutes.
6. Verser dans un moule de 9 x 9.
7. Refroidir.
8. Couper en petits morceaux.

2/3 cup melted butter

2 cups brown sugar

¾ cup Carnation evaporated milk

2 cups icing sugar

1. Mix brown sugar and milk.
2. Add butter slowly and mix.
3. Microwave on High for 8 minutes.
4. Add icing sugar.
5. Beat 6 minutes.
6. Pour into medium 9 X 9 pan.
7. Cool and refrigerate.
8. Cut into small pieces.