



THE J.M. SMUCKER Co

Sauce au caramel Carnation®

Donne: 1 1/2 tasse (375 mL)

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

5 mins 5 mins N/A N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 1/4 tasse (50 mL) d'eau froide
- 1/2 tasse (125 mL) de lait évaporé **Carnation®** (régulier ou 2 %)

Lait évaporé

Directions

Step 1:

Mettre l'eau et le sucre dans une grande casserole. Faire chauffer à feu moyen en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie trempé dans l'eau froide, déloger le sucre collé sur les parois de la casserole. Poursuivre la cuisson sans remuer, jusqu'à ce que le mélange devienne très doré, environ 5 à 7 minutes (attention de ne pas faire brûler). Enlever rapidement du feu et ajouter le lait. Le mélange bouillonnera ardemment pour se calmer ensuite. Si le mélange n'est pas homogène, poursuivre la cuisson à feu doux quelques minutes de plus.

Servir la sauce avec du gâteau coupé avec emporte-pièces. Arroser l'assiette afin de la décorer avant d'y déposer le gâteau.

Servir comme trempette avec des fruits.

Images

