



THE J.M. SMUCKER Co

Bonbons aux pacanes pralinées

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

40 mins 15 mins 24 N/A

Ingredients

- 1 1/2 tasse (375 mL) chacun de sucre et de cassonade, tassée
- 3 c. à table (45 mL) de sirop de maïs foncé
- 1 tasse (250 mL) de lait évaporé **Carnation®**

Lait évaporé

- 2 c. à table (30 mL) de beurre salé
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 1 1/2 tasse (375 mL) de pacanes

Directions

Step 1:

Tapisser une plaque à pâtisserie de 10 po x 15 po avec rebords de papier parchemin.

Step 2:

Combiner le sucre avec la cassonade, le sirop de maïs, le lait évaporé et le beurre dans une casserole moyenne. Faire chauffer sur feu moyen en remuant continuellement jusqu'à l'apparition de bulles. Laisser bouillir en remuant continuellement, jusqu'à ce que la température atteigne 236 °F sur un thermomètre à bonbon, environ 15 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir 10 minutes. Incorporer la vanille et les pacanes en remuant doucement pendant 2 minutes, pour laisser refroidir le mélange. Verser sur la plaque à pâtisserie préparée et étaler le mélange à environ ¼ po d'épaisseur. Laisser refroidir. Briser en morceaux.

Images

