

## Sucre à la crème à la caramilk

### Ingrédients

- **2 tasses de cassonade**
- **1 boîte de lait condensé sucré**
- **½ lbs de beurre**
- **2 tasses de sucre à glacer**
- **1 c. à thé de vanille**
- **2-3 tablettes de caramilk (ou de rolo si jamais vous avez des allergies aux noix)**

1. Dans un premier temps, dans un gros bol allant au micro-ondes, mélangez grossièrement la cassonade et le lait condensé sucré. Ajoutez ensuite le beurre (non fondu).

N.B. Évitez les bols en plastique. La préparation deviendra tellement chaude qu'elle pourrait le faire fondre.

2. Placez votre bol au micro-ondes et faites chauffer le tout pendant environ 8 à 10 minutes, en prenant soin de brasser la préparation toutes les deux minutes.

3. Lorsque le mélange gonflera jusque sur les bords, c'est signe qu'il sera prêt.

4. Ajoutez maintenant le sucre à glacer et la vanille.

5. À l'aide de votre mélangeur électrique, mélangez le sucre à la crème pendant 4 minutes.

6. Tapissez un moule carré de papier parchemin et versez-y la moitié de la préparation.

7. Disposez rapidement les morceaux de caramilk un peu partout et recouvrez le tout du reste de sucre à la crème.

8. Laissez tiédir le plat 30 minutes avant de le mettre au frigo pour quelques heures.

9. Une fois bien figé, vous pourrez couper en petites portions votre sucre à la crème à la caramilk.

\*Il se conserve au frigo jusqu'à deux semaines et se congèle environ 3 mois.