



Recette parfaite pour la cuisine collective

Caramel

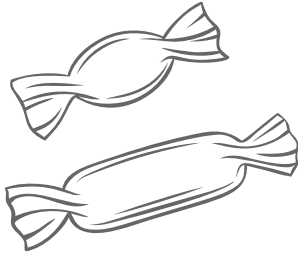
Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment :

Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

Rendement de la recette de base : 1L

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes



Aliment	Quantité de la recette de base	Nbr de recettes souhaitées	Qté totale
Cassonade	1000 ml (4 tasses)		
Beurre	225 g (½ livre)		
Sirop de maïs	500 ml (2 tasses)		
Boîte de lait condensé sucré	1		
Eau froide	250 ml (1 tasse)		

Préparation

- Dans une casserole, porter à ébullition la cassonade, le beurre et le sirop de maïs. Cuire sans remuer pendant 5 minutes. Hors du feu, ajouter le lait condensé sucré et l'eau froide. Bien mélanger. Attention aux éclaboussures.
- Transvider dans des contenants et laisser refroidir complètement.

