

Sucre a la crème au caramilk

Mélanger ensemble:

2 tasse de cassonade

1 boîte d'Eagle Brand

1/2 tasse de beurre fondu

Cuisson:

Cuire au micro-onde pendant 2 minutes à high.

Bien mélanger et remettre au micro-onde.

Cuire à high pour environ 4 minutes.

Sortir du micro-onde.

Ajouter 1 1/2 tasses de sucre à glacer et bien brasser avec un malaxeur électrique pendant 2 minutes.

Mettre du papier parchemin dans un moule 8x8.

Étendre la moitié du mélange dans le moule.

Ajouter 2 barres de chocolat Caramilk qui vous avez couper en petits carrés.

Recouvrir du mélange restant.

Mettre au frigo pendant 2 heures et servir.