

Pour 25 personnes • Portion : 1 morceau de la taille d'un craquelin



PRÉPARATION : 10 minutes
CUISSON : 7 minutes
REFROIDISSEMENT : 15-20 minutes

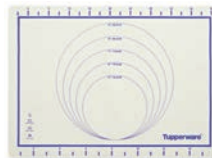
CROQUANT au caramel salé

25 craquelins salés
1 bâton de beurre non salé
½ tasse de cassonade
½ tasse de sucre granulé
⅓ tasse de crème épaisse
1 c. à thé d'extrait d'amande ou de vanille
¼ c. à thé de gros sel kasher

1. Garnir une plaque à biscuits avec la Feuille de cuisson en silicone et disposer régulièrement 25 craquelins en rangées au centre de la feuille de cuisson. Mettre de côté.
2. Dans un Plat Superpo-cuisson TupperOndes® de 1 ¾ pte/1,75 L, mettre le beurre et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant une minute, jusqu'à ce qu'il soit fondu.
3. Ajouter au beurre les sucres et la crème, fouetter et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 6 minutes, en arrêtant pour fouetter toutes les 2 minutes.
4. Ajouter l'extrait d'amande et fouetter pour combiner. Verser le mélange uniformément sur les craquelins et saupoudrer de sel.
5. Laisser refroidir pendant approximativement 15-20 minutes. Casser en morceaux (sans couper directement sur la Feuille de cuisson). Entreposer dans un contenant Tupperware fermé.

Information nutritionnelle (par portion) :
Calories : 90 Total Lipides : 5 g Lipides saturés : 3 g Cholesterol : 15 mg
Glucides : 10 g Sucre : 8 g Fibres : 0 g Protéines : 0 g Sodium : 50 mg
Vitamine A : 4 % Vitamine C : 0 % Calcium : 0 % Fer : 0 %

DÉMONSTRATION



Feuille de cuisson
en silicone



Superpo-cuisson
TupperOndes® de
1 ¾ pte/1,75 L

OPTIONNEL



Tasses à
mesurer

Cuillères à
mesurer

Spatule en
silicone