



CORNETS AU SUCRE

Ingrédients :

- 1 tasse de beurre
- 2 tasses de cassonade
- ½ tasse de sirop de maïs
- 1 boîte de lait condensé sucré
- 1 c. à thé de vanille
- 2 tasses de guimauves miniatures

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol.
2. Faire bouillir au micro-ondes 10 minutes en brassant à toutes les 2 minutes.
3. Couler dans les mini cornets et laisser refroidir au frigo ou à la température ambiante.