



Pavés sucrés à la vanille

- Par vision-plaisir

Dans ce billet, je vous propose des bonbons fondant américain et très sucrés.

Ingrédients:

- 850g sucre en poudre
- 50ml d'eau
- 125g de beurre
- 1 gousse de vanille

Recette pour: 10 -12 personnes



Réalisation:

Dans une casserole, verser le sucre , l'eau et une gousse de vanille. Porter à ébullition. Ôter la gousse de vanille et y ajouter le beurre. Cuire tout en remuant de temps en temps. A une température de cuisson de 114°C, l'arrêter en plongeant la casserole dans de l'eau froide pendant quelques instants.

A ce stade, il est visqueux et opaque. Commencer à battre le sirop jusqu'à ce que celui-ci devienne épais et s'éclaircisse. Beurrer un moule et verser la préparation. Laisser prendre au réfrigérateur pendant une nuit. Couper ensuite des carrés. Cette confiserie est très sucrée et vient des États-Unis.



Recette de www.vision-plaisir.fr



© 2016 vision-plaisir